

Bombom Aberto



Bombom Aberto

Sexta feira sempre é dia de deixar umas comidinhas preparadas para o final de semana. E como ninguém é de ferro, a sobremesa, que é sempre esperada por todos, vem num formato novo e super saborosa. Final de semana é assim mesmo, tempo para descanso e com muuitas gostosuras para acabar com as dietas de segunda a sexta.

Os bombons de chocolate com morango sempre são bem vindos. E como estamos na safra dessa frutinha adorável, linda, deliciosa e sensual, descobri um jeito fácil e gostoso de colocar as frutas em cena novamente. É um bombom aberto e pode ser feito também com uvas verdes sem sementes ou, se preferir a Itália, corte-a ao meio e retire os caroços. Vamos a ela!

Ingredientes:

– 1 caixa de morangos lavados

- Uvas itálias cortadas ao meio sem semente ou uvas verdes sem semente
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 300 g de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara de creme de leite fresco

Modo de Fazer:

1. Preparar um brigadeiro branco com o leite condensado, leite e margarina.
2. Levar ao fogo até desprender do fundo da panela. Deixar esfriar e reservar.
3. Coloque os morangos cortados ao meio ou as uvas no fundo de uma taça e jogue o brigadeiro por cima.
4. Depois derreta o chocolate em banho maria ou no microondas e adicione o creme de leite fervente.
5. Misture bem e coloque por cima do brigadeiro. Sirva geladinho!!