

Bombom de Coco



Ingredientes

- 100g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado (395g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (95g)
- ½ colher (sopa) de farinha de trigo (5g)
- 50g de creme de leite sem soro
- 200g de chocolate fracionado para banhar os bombons

Modo de Preparo

Em uma panela misturar o leite condensado com a farinha até dissolvê-la completamente, acrescentar o coco, a água, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e o creme de leite, levar ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Despejar em um prato, esperar esfriar, fazer bolinhas e banha-las no chocolate derretido.



www.altoalegre.com.br

Bombom de Coco

Como derreter o chocolate

Colocar o chocolate em um refratário e derretê-lo em banho maria ou no microondas por aproximadamente 2 minutos.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 30 bombons



www.altoalegre.com.br