

Sobremesa de Bombons



Ingredientes

- 12 bombons
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 latas de creme de leite (600g)
- 3 ovos (180g)
- 9 colheres (sopa) de amido de milho (90g)
- 9 colheres (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (135g)
- Raspas de chocolate para enfeitar a sobremesa

Modo de Preparo

Misturar em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas peneiradas e o amido de milho. Levar ao fogo e mexer até que fique um creme homogêneo. Retirar do fogo e deixar esfriar.



www.altoalegre.com.br

Sobremesa de Bombons

Depois adicionar 1 lata de creme de leite sem soro e misturar muito bem. Colocar em um refratário. Picar os bombons e colocá-los sobre o creme.

Bater as claras em neve, acrescentar o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e por último o creme de leite sem o soro. Despejar este merengue sobre os bombons ralados. Enfeitar a sobremesa com raspas de chocolate e levá-la para gelar.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Média

Tempo de preparo: 30 minutos

Tempo de geladeira: 5 horas

Rendimento: 6 taças



www.altoalegre.com.br