

Bombom de Coco

Rendimento: 30 bombons



Ingredientes

- 100 g de coco ralado
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- ½ xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ colher (sopa) de farinha de trigo
- 50 g de creme de leite sem soro
- 300 g 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 banhá-las no chocolate derretido. Colocar no papel manteiga até secar o chocolate.

Como derreter o chocolate: colocar o chocolate em um refratário e derretê-lo em banhomaria ou no micro-ondas por aproximadamente 2 minutos.

Tempo de preparo: 1 hora.