

Sobremesa de Bombons

Rendimento: 6 taças



Ingredientes

- 12 bombons
- 1 l de leite
- 395 ml de leite condensado
- 600 ml de creme de leite
- 3 ovos
- 9 colheres (sopa) de amido de milho
- 9 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 200 g de raspas de chocolate

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, deixar esfriar, depois adicionar 1 lata de creme de leite sem soro e misturar muito bem. Colocar em um refratário, picar os bombons e colocar 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 picados, enfeitar a sobremesa com raspas de chocolate e levar para gelar.

Tempo de preparo: 30 minutos.