

Bombons de leite em pó



Ingredientes:

- 3 xícaras de leite em pó
- 3 xícaras de achocolatado
- 1 lata de leite condensado
- Cacau em pó suficiente para envolver os bombons

Modo de preparo:

Numa tigela misture bem leite em pó, achocolatado e leite condensado. Com as mãos bata bem a massa até formar uma massa homogênea, de uma cor só. Quando soltar das mãos, faça bolinhas, coloque em forminhas de papel e leve para a geladeira por 20 minutos para endurecer. Retire os bombons e passe-os no cacau em pó.

DICA: de preferência, faça de um dia para o outro e guarde na geladeira.

RENDIMENTO: 90 a 100 unidades.