

CONFEITANDO COM CARINHO

# APOSTILA DE RECHEIOS PARA BOMBONS

---

recheios práticos e econômicos para  
bombons.

RENATA S. FAEZ

22/10/2013

Esta apostila contém 12 receitas de recheios para bombons, todos testados e com fotos passo a passo.



## Sumário

Beijinho.....	2
Bicho de pé.....	4
Brigadeiro branco.....	6
Morango silvestre.....	8
Recheio Abacaxi com coco 1.....	10
Recheio Abacaxi com coco 2.....	12
Recheio de coco.....	14
Recheio de maracujá.....	16
Tradicional trufa branca.....	18
Trufa de cereja.....	19
Trufa Limão.....	20
Trufa tradicional escura.....	22



## Beijinho

### Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Colher (de sobremesa) de margarina
- 4 Colheres (de sopa) de coco ralado

### Passo a passo:



1-) Em uma panela coloque o leite condensado.



2-) Acrescente o coco ralado.



3-) Coloque a margarina.



## Confeitando com Carinho

[www.confeitandocomcarinho.com.br](http://www.confeitandocomcarinho.com.br)



4-) Leve ao fogo médio e mexa sem parar até ferver.

Desligue o fogo assim que atingir o ponto de brigadeiro (desprender do fundo da panela).



5-) Unte um prato com margarina.



6-) Deite o doce no prato.



7-) Cubra com filme plástico.



8-) Leve a geladeira por 2 horas, e em seguida utilize como recheio para bombons.

**Rendimento: 17 bombons de 40g**

**válido por 10 dias**