

Bombom Aberto de Morango

1 , **Ingredientes**

Morangos - 4 caixas
Leite condensado - 2 latas
Manteiga - 1 colher
Creme de leite light - 1 lata
Diamante Negro - 1 barra
Chocolate meio amargo - 1 barra
Creme de leite - 1/2 xícara
Rum ou cognac - 2 colheres de sopa
Avelãs - 100 grs

2 , **Instruções**

Brigadeiro branco

Levar ao fogo o leite condensado, a manteiga até aparecer o fundo
Retirar do fogo e depois de frio misture 1 lata de creme de leite light

Cobertura

Em banho-maria levar os chocolates ralados, junto com a 1/2 lata de creme de leite , até obter uma calda lisa
Perfume com rum ou cognac

Farofa

Levar as avelãs sem casca ao forno para retirar as peles
Passar no liquidificador ou processador até virar uma farofa

Montagem

Num pirex borda alta
Coloque os morangos inteiros
Vire o brigadeiro branco por cima
Deixe a cobertura esfriar ligeiramente e vire sobre o brigadeiro branco
Leve pra gelar
Espalhe a farofa de avelãs sobre a cobertura