

EMPADA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo (sem fermento)
- 1/2 de margarina
- 2 pacotes de confeitos (de sua preferência)
- 2 caixas de leite condensado
- 1 pacote de achocolatado em pó
- Forminhas de empada

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo e a margarina em uma vasilha grande e misture com as mãos até ficar homogênea.

Coloque a forminha de papel dentro da outra forminha de alumínio, e vá colocando a massa dentro, fazendo o formato (não faça a tampa da empada).

Depois que acabar de fazer, coloque no forno pré aquecido a 180° C, e quando a massa estiver bem durinha, retire.

Coloque o leite condensado dentro de uma panela funda e leve a fogo médio.

Em seguida, adicione uma colher (sobremesa) de manteiga e o achocolatado (praticamente vamos fazer um brigadeiro).

Depois de firme a massa, coloque o brigadeiro dentro da empada, acrescente os confeitos de sua preferência e coloque em uma bandeja.

Está pronta para ser servida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15975-empada-de-brigadeiro.html>