

BRIGADEIRO FRIO

INGREDIENTES

400 g de leite em pó (sem açúcar)

400 g de chocolate em pó

2 latas (380 g cada) de leite condensado

chocolate granulado para enfeitar (cerca de 300 g)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o leite em pó com o chocolate em pó, deixando bem homogêneo.

Adicione a primeira lata de leite condensado completamente e misture com uma colher.

Comece a adicionar a segunda lata de leite condensado aos poucos, agora misturando com as mãos criando a massa até dar o ponto de enrolar.

Atenção: dependendo da marca dos produtos utilizados não será necessário utilizar toda a lata de leite condensado.

Dica: Não deixe a massa muito dura, ela deve estar agarrando um pouco em suas mãos mas já permitindo se tornar bolinhas.

Deixe a massa descansar por cerca de 1 hora.

Após 1 hora enrole o doce no tamanho desejado e passe-os no granulado colocando nas forminhas.

O rendimento dessa receita é de 100 a 120 unidades do tamanho de docinho de festa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16049-brigadeiro-frio.html>