

# TIJOLINHO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

1 lata de brigadeiro pronto  
1 colher (sopa) de chocolate em pó  
4 colheres (sopa) de leite ou creme de leite  
1 colher (chá) de manteiga para untar  
1 pacote de biscoito sabor baunilha com recheio de chocolate (sem recheio)  
chocolate em pó ou açúcar de confeiteiro para envolver os tijolinhos

## MODO DE PREPARO

Coloque o brigadeiro numa tigela, junte o chocolate em pó e o leite e misture até a massa ficar macia.

Quebre os biscoitos em pedaços e reserve em um vasilha.

Em uma forma retangular (24 x 9 cm) untada com a manteiga, espalhe um pouco do brigadeiro e cubra com biscoitos quebrados.

Faça mais uma camada de brigadeiro e mais uma de biscoitos.

Cubra tudo com uma camada de brigadeiro e alise com uma colher.

Reserve por 4 horas em temperatura ambiente.

Corte em retângulos pequenos, como se fossem tijolinhos.

Passe os tijolinhos em chocolate em pó ou açúcar de confeiteiro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16535-tijolinho-de-chocolate.html>