

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 confeitado 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.

Passos os tijolinhos em chocolate em pó ou açúcar de confeitado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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