

QUEIJADINHA DE MILHO

INGREDIENTES

2 colher de (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de amendoim triturado

manteiga para untar e açúcar cristal para passar brigadeiro de amendoim

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE AMENDOIM:

Brigadeiro de amendoim: Misture os ingredientes em uma panela e leve a fogo médio, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar.

Com as mãos untadas, modele pequenas bolinhas de cada brigadeiro.

Junte um de cada e modele uma bolinha maior juntando os dois sabores.

Passe pelo açúcar cristal, coloque em forminhas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17200-queijadinha-de-milho.html>