COXINHA DE BRIGADEITO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:morangos (lavados e secos)

DECORAÇÃO:

Decoração:chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e deixe-os bem secos.

Depois retire o cabinho que ele possui.

Em uma panela, misture as 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, a lata de leite condensado e a meia lata de creme de leite.

Misture até que fique grosso tendo cuidado para não queimar.

Quando o brigadeiro ficar pronto, leve à geladeira durante 50 minutos.

Depois que os brigadeiros estiverem frios, pegue um pouco e achate sobre a mão, colocando o morango dentro e fazendo a outra parte para fecha-lo completamente.

Passe no granulado e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18080-coxinha-de-brigadeito.html