

## BRIGATONE DE PANETONE

### INGREDIENTES

1/2 panetone

1 lata de leite condensado

90 g de chocolate meio amargo em pedaços

1 colher (chá) de manteiga

1/2 lata de creme de leite

chocolate granulado a gosto

### MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela, adicione o leite e o chocolate em pedaços pequenos.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre.

Quando desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo, acrescente o creme de leite e transfira o brigadeiro para um recipiente untado.

Deixe esfriar.

Corte o panetone em cubos pequenos e reserve.

Passe um pouquinho de manteiga na palma da mão e faça bolinhas com a massa de brigadeiro.

Em seguida, abra na palma da mão cada bolinha, recheie com um pedacinho de panetone e feche pelos lados até cobri-lo completamente.

Enrole novamente, passe no granulado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19218-brigatone-de-panetone.html>