

PIRULITO DE BISCOITO (FALSO ALFAJOR)

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maria redondos, aquele duplo

1/2 kg de cobertura de chocolate ao leite

1 receita de brigadeiro de sua preferência

palitos de picolé

1 pacote de chocolate granulado

saquinhos de celofane 10/15

MODO DE PREPARO

Prepare o brigadeiro de sua preferência e deixe esfriar totalmente.

Separe metade dos biscoitos e espalhe em uma bandeja.

Pique 100 g do chocolate e derreta no microondas de 30 em 30 segundos.

Banhe a ponta do palito de picolé no chocolate e cole no centro de cada biscoito, espere secar.

Coloque uma colher (sopa) de brigadeiro no centro de cada biscoito e espalhe cuidadosamente para as bordas.

Coloque a outra metade dos biscoitos e aperte levemente para "casar", aperte o suficiente para "vazar" um pouco de recheio nas bordas e retire o excesso, assim o pirulito ficará homogêneo e bem vedado.

Pique e derreta o restante do chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, o suficiente para derreter totalmente o chocolate sem que ele fique muito quente.

Ao toque o chocolate deve passar a sensação de "quase frio".

Banhe os pirulitos no chocolate escorrendo bem e coloque imediatamente o granulado por cima.

Coloque-os espalhados em cima de uma folha de papel manteiga.

Leve à geladeira o tempo suficiente de endurecerem totalmente.

Embale imediatamente e amarre bem com uma fitinha.

Assim você irá manter a crocância do seu pirulito por até 3 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20944-pirulito-de-biscoito-falso-alfajor.html>