

BRIGADEIRO CREAM CHEESE COM GOIABADA

INGREDIENTES

Massa

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de Margarina sem sal
- 100 g de cream cheese

Recheio

- 50 g de goiabada
- 1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque os três ingredientes na panela e leve ao fogo baixo sem parar de mexer.
Quando desgrudar do fundo da panela, desligue e passe para um prato para esfriar.

Recheio

Corte os pedacinhos da goiabada, coloque numa xícara e junte a água.
Leve ao micro-ondas por 40 segundos, até amolecer a goiabada.
Caso a goiabada não tenha derretido, coloque mais alguns segundos no micro-ondas.

Montagem

Com a massa fria, faça bolinhas e amasse no meio.
Coloque o recheio, feche as bolinhas e passe no confeito branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20997-brigadeiro-cream-cheese-com-goiabada.html>