

BRIGADEIRO DE PINHÃO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado (395 g)

1/2 caixinha de creme de leite (100 g)

1 colher (sopa) de manteiga

150 g de pinhão

80 g de chocolate branco

chocolate granulado branco a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o pinhão, a água (até cobrir o pinhão) e deixe cozinhar por 40 minutos.

Descasque o pinhão e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o chocolate e deixe derreter. Com tudo derretido, acrescente o pinhão e mantenha no fogo durante 3 minutos.

Bata a mistura no liquidificador até o pinhão ser totalmente processado e virar uma pasta.

Em seguida, leve novamente para a panela e aqueça por mais 5 minutos.

O brigadeiro de pinhão fica com uma textura pesada, diferente do brigadeiro tradicional.

Leve para uma travessa e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Depois de frio, é só enrolar e passar no granulado branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22176-brigadeiro-de-pinhao.html>