

# BRIGADEIRO DE PAÇOCA METIDO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 7 paçocas
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de leite em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado com a glucose de milho.

Em seguida, acrescente 3 paçocas esfareladas e a margarina.

Depois de misturar bem, leve ao fogo por 2 minutos mexendo sempre. Abaixar o fogo, e continue mexendo por mais 5 minutos.

Retire do fogo, transfira para um refratário untado e deixe esfriar.

Em um prato, esfarele as 4 paçocas que restaram e misture com o leite em pó.

Enrole o doce e passe na mistura de paçoca e leite, um a um.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22210-brigadeiro-de-pacoca-metido.html>