BRIGADEIRO DE TÂMARAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de tâmaras sem caroço e hidratadas

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

3 colheres (sopa) de pasta de amendoim integral

MODO DE PREPARO

Deixe as tâmaras de molho por aproximadamente 20 minutos e descarte a água

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma massa homogênea

Leve para gelar por 15 minutos e depois molde no formato e tamanho que preferir

Após enrolar você pode passar os brigadeiros em cacau em pó, leite em pó ou coco ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/223-brigadeiro-de-tamaras.html