

COCADINHA DE BISCOITO CHAMPAHNE E COCO QUEIMADO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

BANHO DE CHOCOLATE:

Banho de chocolate:100 g de chocolate meio amargo em barra derretido conforme instruções do fabricante.

DECORAÇÃO:

Decoração:50 g de chocolate branco fracionado derretido conforme instruções do fabricante (opcional)

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, a farinha de trigo, o coco, a manteiga, a baunilha e a pasta de caramelo.

Misture bem e leve ao fogo brando, mexendo constantemente até ponto de brigadeiro cremoso.

Retire do fogo e junte os biscoitos moídos, misture bem e espalhe em forma de sua preferência, forrada com papel alumínio ou plástico.

Deixe esfriar e espalhe o chocolate meio amargo, deixe secar e decore com o chocolate fracionado.

Corte ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23584-cocadinha-de-biscoito-champanhe-e-coco-queimado-da-abimapi.html>