

COXINHA DE BRIGADEIRO COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de manteiga
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de chocolate em pó
- 2 caixa de morangos
- 100 g de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem.

Leve ao fogo por sem deixar de mexer para a mistura não queimar no fundo.

O brigadeiro estará pronto quando estiver descolando do fundo da panela.

Despeje o doce em um recipiente e espere esfriar.

Depois de frio, pegue uma colher de sopa do brigadeiro e abra a massa na palma da mão.

Coloque um morango inteiro dentro da massa.

Com outra medida da colher de brigadeiro, cubra o morango.

Molde a coxinha, passe no granulado e deixe na geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24714-coxinha-de-brigadeiro-com-recheio-de-morango.html>