

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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