

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24714-coxinha-de-brigadeiro-com-recheio-de-morango.html>