

# UMA MASSA E DOIS DOCES (BEIJINHO E BRIGADEIRO)

## INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 lata de leite condensado (opcional)
- leite ninho (400 g)
- chocolate em pó (50 g)
- leite de coco (200 ml)
- frutas de sua preferência na decoração (opcional)
- granulado e folhas de hortelã (para decorar)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque nesta ordem: creme de leite, 1/2 lata do leite condensado, 1/2 garrafa do leite de coco (aos poucos) e 100 g do leite ninho.

Mexa bastante até ficar uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar por 5 minutos.

Separe a massa em 2 partes: deixe uma metade na geladeira e acrescente à outra parte o leite de coco e o chocolate em pó.

Misture bem e também leve à geladeira por 5 minutos.

Retire as 2 partes que estavam na geladeira e coloque cada parte em uma panela.

Acrescente nas 2 partes o leite ninho (fogo baixo) e deixe esfriar (a massa tem que ficar durinha) e coloque na geladeira por 30 minutos.

Retire da geladeira e faça bolinhas tipo brigadeiro e beijinho.

Passa no granulado a massa preta e no leite ninho a branca.

Por fim, coloque o hortelã em cima!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25733-uma-massa-e-dois-doces-beijinho-e-brigadeiro.html>