

BRIGADEIRO RECHEADO COM BRIGADEIRO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres (chá) de manteiga sem sal
- 250 g de chocolate meio amargo
- 2 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1 pacote de granulado colorido ou de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione metade da medida do leite condensado, do creme de leite e da manteiga.

Misture em fogo médio por 30 minutos ou até levantar fervura.

Adicione as raspas de laranja e misture por mais 5 minutos no fogo.

Despeje a mistura em um prato e leve ao freezer.

Leve ao fogo médio a outra metade dos ingredientes e adicione o chocolate meio amargo.

Mexa por 30 minutos e leve à geladeira por 4 horas.

Em uma superfície plana, abra pequenas porções da massa de chocolate e recheie com a massa de raspas de laranja.

Modele em formato de bolinhas e passe no granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26014-brigadeiro-recheado-com-brigadeiro-de-laranja.html>