

BRIGADEIRO DE PAÇOCA COM OREO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado
2 colheres (de sopa) de margarina
2 paçocas (grandes)

COBERTURA DE BOLACHA OREO:

Cobertura de bolacha oreo: 1 pacote de bolacha oreo
1 pacotinho de granulado
1 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Triture as paçocas e, em uma panela média, coloque a margarina até derreter.
Coloque o leite condensado e a paçoca triturada.
Mexa até desgrudar da panela e deixe esfriar.

COBERTURA DE BOLACHA OREO:

Cobertura de bolacha Oreo: Triture a bolacha sem recheio.
Em um copo médio despeje o creme de leite e o açúcar.
Aos poucos vá colocando a bolacha oreo dentro do copo, misture bem.

MODO DE SERVIR:

Modo de servir: Em uma travessa coloque o granulado no fundo.
Despeje o brigadeiro de paçoca.
Por último coloque a cobertura.
Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26190-brigadeiro-de-pacoca-com-oreo.html>