

# 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.