

PIRULITO DE BOLACHA MARIA

INGREDIENTES

3 pacote de bolacha maria redonda (ou, se preferir, use a bolacha comprida)

2 latas de leite condensado

granulado a gosto

1 barra de chocolate

MODO DE PREPARO

Cozinhe as 2 latas de leite condensado na pressão por 20 minutos e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Em seguida, faça pares com as bolachas, pegue o palito, molhe no chocolate e grude em uma bolacha do par.

Repita o processo com todas elas.

Deixe o chocolate da bolacha esfriar.

Quando a lata de leite condensado estiver bem fria, com uma colher, passe na bolacha.

Faça isso rigorosamente em seguida, para juntar as partes.

Leve até a vasilha e, com a colher, jogue chocolate derretido por cima encobrindo toda a bolacha. Por último, polvilhe com o granulado.

Forre um papel-alumínio na mesa e coloque a bolacha pra secar.

Se preferir, leve à geladeira.

Após secar, coloque no saquinho e amarre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26367-pirulito-de-bolacha-maria.html>