

PIRULITO DE BISCOITO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

40 biscoitos tipo maisena, leite ou tipo maria

1 lata de doce de leite de consistência firme

500 g de chocolate meio amargo ou ao seu gosto (derretido conforme instruções do fabricante)

confeitos a seu gosto

20 palitos para pirulitos

MODO DE PREPARO

Recheie metade dos biscoitos com o doce de leite e cubra com os biscoitos restantes obtendo um sanduíche.

Banke a ponta de cada palito no chocolate derretido e coloque em cada sanduíche.

Leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos para secar o chocolate.

Em seguida, banhe os pirulitos no chocolate restante segurando pelo palito, retire o excesso de chocolate, salpique os confeitos coloridos ao seu gosto e deixe secar em pé, espetado em uma base de isopor.

Embale ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/26401-pirulito-de-biscoito-da-abimapi.html>