

BRIGADEIRO RECHEADO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixinha de morangos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela funda, pois esta mistura irá subir.

Leve ao fogo médio mexendo sem parar por 30 minutos.

Após a redução, você irá notar o ponto quando o brigadeiro soltar do fundo da panela, mas sem estar completamente duro.

Leve à geladeira para esfriar.

Com uma colher, pegue porções da massa, abra na palma da mão e coloque o morango dentro.

Enrole o brigadeiro normalmente.

Para não usar a manteiga para enrolar, você pode usar água molhando a mão periodicamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26557-brigadeiro-recheado.html>