

BRIGADEIRO DE BOLACHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 late de leite condensado
- 1 pacote de bolacha (oreo ou negresco) ou outro de sua preferência
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Faça o brigadeiro normalmente, misturando o leite condensado e a manteiga em uma panela.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar o ponto.

Se quiser, esse é o momento de agregar a essência de baunilha e também as bolachas.

Adicione cerca da metade do pacote de bolacha picados em pedaços grandes e reserve a outra metade do pacote para enrolar os docinhos.

Quanto antes adicionar as bolachas à massa ainda quente, mais macios e hidratados eles devem ficar.

Se preferir que as bolachas fiquem mais duras e crocantes, adicione mais ao final.

Triture a outra metade do pacote de bolacha no liquidificador ou mixer.

Enrole os docinhos e passe na farinha das bolachas trituradas.

Se preferir comer de colher, deixe o ponto menos firme e salpique a farinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26772-brigadeiro-de-bolacha-de-chocolate.html>