

# BRIGADEIRO COM PASTA DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

50 g de chocolate amargo em barra

4 colheres (sopa) de chocolate em pó (de preferência amargo)

4 colheres (sopa) de pasta de amendoim sem açúcar

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe-os em fogo médio.

Apague o fogo assim que obter uma mistura homogênea, que desgrude do fundo da panela.

Despeje a massa num prato e espere esfriar um pouco.

Quando a massa estiver morna, faça as bolinhas (se estiver grudando nas mãos, unte-as com manteiga).

Envolva metade das bolinhas em açúcar cristal (ou se preferir, em chocolate granulado).

A outra metade, deixe natural (para quem não gosta tão doce).

Coloque-as nas forminhas de papel.

Para finalizar, decore com amendoim ou castanha de caju.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27377-brigadeiro-com-pasta-de-amendoim.html>