

BRIGADEIRO BOMBOM COM RECHEIO DE FRUTAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 colheres (de sopa) de achocolatado
2 colheres (de sopa) de cacau em pó
1 colher (de sopa) de margarina
3 colheres (de sopa) de leite
200 g de chocolate em barra dissolvido (para banhar)
frutas secas a gosto (para rechear)
margarina (para untar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o achocolatado, o cacau em pó, a margarina e o leite, leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma mistura brilhante e que desgrude do fundo da panela.

Despeje em uma vasilha untada, deixe esfriar bem e enrole com as mãos.

Em seguida, recheie cada um com frutas secas.

Banhe-os no chocolate derretido e coloque um pedacinho de fruta por cima para enfeitar e coloque-os em superfície untada.

Retire as rebarbas e acondicione em fominhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28740-brigadeiro-bombom-com-recheio-de-frutas.html>