

MARMITINHA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó granulado branco
- confeitos de amendoim de chocolate
- balas de goma de ovo frito
- 2 marmitas de 200 g

MODO DE PREPARO

PARTE BRANCA:

Parte Branca: Coloque numa panela 1/2 caixa do leite condensado e 1/2 colher de manteiga. Leve ao fogo baixo mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.

PARTE MARROM:

Parte Marrom: Coloque numa panela 1/2 caixa de leite condensado, 1/2 colher de manteiga e 2 colheres de sopa de chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.

1º PASSO:

1º Passo: Para você que está acostumado a fazer brigadeiros, pode deixar um ponto intermediário entre o brigadeiro de colher e o brigadeiro para enrolar.

2º PASSO:

2º Passo: Coloque o brigadeiro na marmita ainda quente, pois fica mais fácil de manuseá-lo.

3º PASSO:

3º passo: Para servir meio a meio na marmita, faça uma divisória (eu adaptei com uma tampa de marmitinha dobrada ao meio), coloque bem no centro da marmita.

Organize um de cada lado e depois retire a divisória.

Para simular o arroz, cubra a parte branca com granulado branco.

Para simular o feijão, coloque algumas bolinhas de amendoim de chocolate na parte marrom.

Para finalizar, coloque ao centro duas balinhas de goma de ovo frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30110-marmitinha-de-brigadeiro.html>