

BRIGADEIRO DE QUENTÃO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
1 colher de sopa manteiga
200 ml de quentão de vinho
200 g de chocolate
canela em pau

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria.

Após derretido, coloque o chocolate em forminhas para fazer copinhos de chocolate e leve para a geladeira. Estas forminhas são facilmente encontradas em lojas do ramo.

Coloque em uma panela o quentão e, em fogo médio, mexa até que ele reduza e fique cremoso.

Baixe o fogo, acrescente o leite condensado e a manteiga. Quando começar a desgrudar da panela está quase no ponto. Mexa mais um pouco para ficar com a consistência boa para enrolar.

Unte as mãos com margarina ou molhe com água fria, faça bolinhas e coloque nos copinhos de chocolate.

Corte a canela em pau em pequenos pedacinhos e coloque no doce para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30141-brigadeiro-de-quentao.html>