

BRIGADEIRO DE ERVA-MATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de erva-mate peneirada
- 200 g de chocolate ao leite
- corante verde

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.

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e a erva-mate peneirada.

Leve ao fogo baixo e mexa sempre. Quando começar a desgrudar do fundo da panela está quase no ponto. Mexa mais um pouco para ficar com uma consistência boa para enrolar.

Um pouco antes do ponto final acrescente umas 3 gotas de corante verde.

Desenforme os copinhos de chocolate. Se ainda estiverem ruins para desenformar, deixe alguns minutos no congelador.

Passa margarina nas mãos ou água gelada, enrole o doce em bolinhas e coloque nos copinhos, que simularão a cuia, usada para beber o chimarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30234-brigadeiro-de-erva-mate.html>