

BRIGADEIRO DE DADINHO COM PAÇOQUITA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 10 dadinhos em pasta (misturar os dadinhos com 4 colheres de creme de leite e fazer uma pasta)
- 1 pote de paçoquita cremosa
- 1 pacote de farinha láctea

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture todos os ingredientes (menos a paçoquita cremosa e a farinha láctea).

Leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja bem firme.

Retire da panela e leve para gelar por 2 horas.

Deixe o pacote de paçoquita cremosa gelando separado, durante mesmo tempo.

Com uma colher de sopa, pegue o brigadeiro de dadinho e enrole-o na mão, deixando um pequeno buraco para colocar a paçoquita cremosa como recheio.

Faça bolinhas com os dois cremes e passe o brigadeiro na farinha láctea.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30727-brigadeiro-de-dadinho-com-pacoquita-cremosa.html>