

CHOCOLATÃO

INGREDIENTES

6 latas de leite condensado grandes
1 barra de chocolate diamante negro
2 pacotes de granulado
5 bombons serenata de amor
1 pacote de biscoito de chocolate sem recheio
coco ralado
nescau
margarina

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado e uma colher de margarina, mexendo sempre, retire do fogo quando desgrudar da panela. Coloque a mistura em um pirex, esse é o brigadeiro branco.

Coloque uma camada de biscoito de chocolate em cima do brigadeiro branco.

Leve ao fogo duas latas de leite condensado, nescau e duas colheres de margarina, mexa sempre, assim que desgrudar da panela, retire do fogo e coloque em cima do biscoito, esse é o brigadeiro.

Rale a barra de chocolate e coloque em cima do brigadeiro ainda quente.

Leve ao fogo 2 latas de leite condensado, duas colheres de margarina e o coco ralado.

Mexa sempre e retire do fogo quando desgrudar da panela. Coloque no pirex, esse é o prestígio.

Coloque uma camada de granulado em cima do prestígio.

Decore com os bombons.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31714-chocolatao.html>