

COXINHA DE BRIGADEIRO BRANCO COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 gema
- Morangos
- Coco ralado queimado seco

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado na panela, junte a manteiga e a gema (que deve ser peneirada no ato), leve ao fogo baixo e misture até o brigadeiro desgrudar.

Coloque em recipiente e espere esfriar.

Para montar, unte a mão com um pouco de manteiga.

Faça uma bolinha com o brigadeiro (já frio), coloque o morango no centro.

Modele em formato de coxinha.

Passa o doce no coco queimado, para imitar o empanado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32678-coxinha-de-brigadeiro-branco-com-recheio-de-morango.html>