

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BRANCO COM COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

- 2 latas ou caixinha de leite condensado
- 1 pacote de 100 g de coco queimado
- 1 barra grande de chocolate branco de aproximadamente 180 g
- 1 colher cheia de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o leite condensado e margarina para cozinhar no ponto de brigadeiro, ou seja, até desgrudar da panela.

Deixe o chocolate branco destacado em seus tabletinhos que já estão demarcados em temperatura ambiente, ou seja, fora da geladeira.

Após terminar o cozimento do brigadeiro, acrescente os tablets do chocolate na panela e, fora do fogão, mexa até derreter o chocolate no brigadeiro quente.

Deixe esfriar na geladeira em uma tigela ou na própria panela até que gele.

Faça bolinhas com as mãos untadas em margarina, passe-as no coco queimado e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36585-brigadeiro-de-chocolate-branco-com-coco-queimado.html>