

BRIGADEIRO COM RECHEIO DE CHANTILLY

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de achocolatado em pó
1 colher de chá de manteiga
1/2 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

CHANTILLY:

Chantilly: 1 lata de creme de leite
3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Em uma panela misture todos os ingredientes e coloque ao fogo por 15 minutos (ou até o brigadeiro dar liga) mexendo sempre. Reserve.

CHANTILLY:

Chantilly: Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes e bata até o chantilly ficar com espessura de manteiga. Quando o brigadeiro já estiver frio, faça uma bolinha e o amasse como se estivesse fazendo coxinha. Depois pegue um pouco de chantilly e coloque no buraco que você fez no brigadeiro. Com cuidado feche o brigadeiro com mais um pedacinho de brigadeiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39454-brigadeiro-com-recheio-de-chantilly.html>