

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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