

BRIGADEIRO PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 pote pequeno (200 g) de creme de amendoim
- 6 pés-de-moleque quebrados em pedaços pequenos
- 200 g de castanhas de caju trituradas para cobrir os doces

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo baixo o leite condensado e a manteiga e mexa até engrossar e soltar do fundo da panela.

Acrescente o creme de amendoim e mexa até dar ponto novamente.

Retire da panela e leve à geladeira para esfriar.

Pegue pequenas porções com uma colher, abra e coloque um pedaço de pé-de-moleque no centro e enrole. Passe pelas castanhas trituradas e coloque em forminhas de brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39685-brigadeiro-pe-de-moleque.html>