

BRIGADEIRO RECHEADO COM LEITE NINHO

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de achocolatado em pó

6 colheres de sopa (bem cheias) de leite ninho

1 colher de chá de manteiga

2 caixinhas de creme de leite moça

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha junte o leite ninho e 1/2 caixa de leite moça, junte tudo com as mãos até formar uma massa.

Após a primeira etapa, faça bolinhas com a massa já feita, depois reserve.

Em uma panela, junte 1 caixa e 1/2 de leite moça, o achocolatado e a colher de chá de manteiga, cozinhe em fogo baixo até ficar homogêneo, depois coloque em um prato e leve à geladeira para esfriar.

Quando já estiver frio retire um pouco do brigadeiro e abra-o em sua mão, em seguida ponha a bolinha de leite ninho dentro e enrole cobrindo toda a bolinha de leite com o chocolate, depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40861-brigadeiro-recheado-com-leite-ninho.html>