BRIGADEIRO DE GERGELIM

INGREDIENTES

395 g de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

50 ml de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

gergelim para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado em uma panela de alumínio, junte o chocolate em pó misture bem. Acrescente o creme de leite e a manteiga até ficar bem homogêneo.

Leve a panela ao fogo médio, mexendo sempre, até a massa começar a se desprender.Retire do fogo.

Transfira a massa para uma tigela, leve à geladeira e deixe esfriar.

Depois de fria, pegue cerca de 1/2 colher de sobremesa de massa de brigadeiro.

Para facilitar o manuseio da massa, molhe as mãos na água.Modele uma bolinha.

Passe a bolinha da massa pelo gergelim .

Coloque em forminhas, e delicie-se com essa maravilha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41055-brigadeiro-de-gergelim.html