BRIGADEIRO DE COLHER COM GENGIBRE E CANELA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate em pó (não é o achocolatado, fica muito doce)

2 colheres de sopa de gengibre ralado

1 colher de café rasa de canela em pó

1 colher de sobremesa de óleo de coco (pode ser margarina)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na panela. Misture bem e leve ao fogo até engrossar (aparecer o fundo da panela).

Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco, e divida em 6 (ou quantas quiser) tigelinhas pequenas. Jogue chocolate granulado, de boa qualidade, por cima. Espere esfriar.

Cubra com plástico filme e congele se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41168-brigadeiro-de-colher-com-gengibre-e-canela.html