

BRIGADEIRO DE BISNAGA (60GR)

INGREDIENTES

- 12 bisnagas para brigadeiro (60g)
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de margarina sem sal
- 6 colheres de chocolate em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Leve ao fogo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e acrescente o creme de leite aos poucos mexendo sempre.

Volte a panela ao fogo sem parar de mexer até ferver e ficar no ponto de chandele, um mingau grossinho.

Espere ficar morno, coloque o brigadeiro na bisnaga de molho (encontrada em lojas de R\$1,99) ou em saco de confeitar e encha um tubo de brigadeiro por vez deixando uns três dedos para poder fechar.

Para fechar basta apertar o alumínio e dar duas voltinhas ficando parecido com tubo de pasta de dente ou de pomada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41951-brigadeiro-de-bisnaga-60gr.html>