COPINHO DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

180 g de chocolate meio amargo picado

1 caixa de creme de leite (200 g)

1/3 de xícara (chá) de cereja em calda

cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate para cobertura em banho-maria.

Pincele 20 copinhos de café descartáveis com uma camada generosa de chocolate.

Leve à geladeira por 15 minutos e pincele novamente com chocolate.

Leve à geladeira por mais 15 minutos ou até firmar.

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a manteiga e o chocolate, mexendo por 8 minutos ou até obter ponto de brigadeiro mole.

Tire do fogo e misture o creme de leite e a cereja.

Despeje em um saco de confeiteiro e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme os copinhos batendo levemente no fundo.

Corte as pontas do saco com uma tesoura e recheie os copinhos.

Decore com cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43579-copinho-de-chocolate-com-brigadeiro.html