COPINHOS DE CREME DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher rasa de margarina (sem sal)

2 colheres de achocolatado ou 100 gramas de chocolate em barra

1/2 lata de creme de leite (sem soro)

chocolate granulado

1 saco zip-lock resistente

10 copinhos descartáveis

10 minicolheres

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, misture os 3 primeiros ingredientes, com o fogo baixo, mexendo sempre para não empelotar.

Quando começar a desgrudar do fundo da panela, ainda deixe cozinhando por 5 minutos, sempre mexendo muito bem. Desligue o fogo e aguarde 20 minutos, mexendo as vezes para agilizar o processo de esfriamento.

Enquanto isso, prepare os copinhos e o saco zip-lock.

Depois de esfriar um pouco o brigadeiro, acrescente o creme de leite e mexa bem. Em seguida coloque tudo dentro do saco zip-lock e faça um furo pequeno na ponta. Despeje nos copinhos, tomando cuidado para não sujar por fora, os as bordas.

Leve à geladeira e pronto!

Eu vendo cada unidade por 3 reais aqui na minha cidade!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45576-copinhos-de-creme-de-brigadeiro.html