BRIGADEIRO RECHEADO COM BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

1 lata de leite condesado

1 colher de sopa cheia com manteiga sem sal

2 colheres de sopa de achocolatado em pó

20 pedaços pequenos de bolo de cenoura (pode ser em formato de bolinha menor que o brigadeiro)

2 xícaras de chá de granulado de chocolate

20 unidades de forminhas para o brigadeiro

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, adicione o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre.

Assim que a manteiga derreter e começar a ferver, retire do fogo e misture o cacau em pó até ficar homogêneo.

Volte ao fogo baixo, mexendo sempre.

Assim que desprender do fundo da panela estará no ponto de enrolar.

Pegue uma vasilha (vidro), espalhe a manteiga e depois despeje o chocolate pronto.

Leve à geladeira por 15 minutos ou até esfriar.

Pique o bolo de forma que consiga várias bolinhas pequenas (que caibam dentro do brigadeiro).

Enrole os brigadeiros com as mãos ligeiramente úmidas e forme pequenas bolinhas.

Pressione o centro do brigadeiro com o dedo até que fique com um furo e depois coloque o bolo (em formato de bolinha menor) no buraco e enrole.

Depois passe no granulado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46243-brigadeiro-recheado-com-bolo-de-cenoura.html