

BEIJINHO DE CANELA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 colher de margarina (com ou sem sal)

canela em pó a gosto

Coco para enrolar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina, o leite condensado e a canela (cuidado para não exagerar na canela e ficar muito forte).

Mexa até começar a desgrudar do fundo da panela, este é o ponto.

Desligue o fogo, esfrie colocando a panela em água gelada e leve ao congelador (para acelerar o processo).

Depois que conseguir atingir uma certa consistência, ou seja, ficar duro, já se pode fazer as bolinhas.

Para fazer as bolinhas passe um pouquinho de margarina nas mãos e depois passe as bolinhas no coco, ou se preferir, polvilhe um pouco de canela em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46910-beijinho-de-canela.html>