

BEIJINHO DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 pedaço de gengibre (aproximadamente 60 g)
- 1 pitadinha de canela
- Linhaça dourada moída ou gergelim para cobrir

MODO DE PREPARO

Descasque o gengibre e rale-o no ralador fino.

Em seguida pegue o gengibre ralado com as mãos e esprema um pouco para jogar o excesso de sumo fora.

Coloque em uma panela o leite condensado, o coco, a margarina, o gengibre e a pitada de canela.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até dar o ponto para enrolar (quando desgruda da panela e engrossa mais).

Espere esfriar um pouco e depois leve à geladeira por aproximadamente 20 minutos.

Unte as mãos com margarina e enrole os docinhos.

Em seguida passe-os na linhaça moída ou no gergelim para ficarem cobertos por inteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47196-beijinho-de-gengibre.html>