BRIGADEIRO ENCANTADO

INGREDIENTES

100 g de aveia em flocos

1 lata de leite condensado

50 g de cacau em pó

2 colheres de manteiga

25 g de achocolatado

70 g de chocolate granulado

50 g de coco ralado (úmido ou seco)

65 g de chocolate ao leite (metade de uma barra de chocolate, ex: hershey's)

2 bananas

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, a manteiga, 50g do chocolate ao leite (4 tabletinhos que já vem dividido na barra), o cacau em pó, o achocolatado e o coco ralado em uma panela e leve ao fogo médio.

Mexa a mistura com uma colher até chegar ao ponto de brigadeiro, ou seja, até desgrudar da panela.

Coloque o brigadeiro em uma vasilha e leve à geladeira por 30 minutos.

Pique as bananas em rodelas bem fininhas e reserve.

Faça raspas de chocolate com o que sobrou do chocolate ao leite e reserve.

Pegue um copo ou uma taça para a montagem do brigadeiro encantado.

Coloque uma camada de brigadeiro no copo (ou taça), depois coloque a aveia em flocos.

Após colocar a aveia, coloque umas três rodelas de banana (ou mais, se preferir) em cima. depois coloque o brigadeiro, a aveia e a banana. e siga esta montagem das camadas até quase chegar na borda do copo (ou taça).

A última camada deve ser de brigadeiro. em cima dela coloque o chocolate granulado e as raspas de chocolate ao leite.

Para decorar, coloque uma rodela de banana na borda do copo (ou taça).

Leve a geladeira e deixe gelar por uma hora, depois é só se deliciar com o encanto de sabor da sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47550-brigadeiro-encantado.html