BRIGADEIRO RECHEADO COM MORANGO

INGREDIENTES

30 morangos grandes

2 latas de leite condensado

1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 xícaras (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Lave os morangos, seque bem com papel toalha, retire as folhinhas sem retirar os cabinhos, para não soltar água. Reserve.

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Misture bem e leve ao fogo médio até soltar do fundo da panela, ponto de brigadeiro.

Despeje em um prato grande untado com manteiga e deixe esfriar.

Depois de frio, pegue porções da massa de brigadeiro, envolva cada morango e passe pelo chocolate granulado.

Deixe na geladeira por uns 30 minutos antes de servir.

Conserve na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48816-brigadeiro-recheado-com-morango.html