

# BEIJINHO DE CRIOULO

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
40 g de margarina culinária  
5 colheres de chocolate em pó  
5 colheres de coco ralado  
1 prato com açúcar  
enfeites a gosto  
bico de confeiteiro

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque 1 lata de leite condensado, 20g de margarina culinária em uma panela mexendo ao fogo baixo. Aos poucos vá acrescentando o coco ralado. Quando o beijinho estiver soltando da panela, desligue o fogo e deixe esfriar. Enrole a massa e passe a no açúcar (faça "bolas" médias). No meio da "bolas" faça buracos que caibam o recheio.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque 1 lata de leite condensado, 20 g de margarina culinária e o chocolate em pó em uma panela mexendo ao fogo baixo. Quando o brigadeiro estiver soltando da panela, desligue o fogo e deixe esfriar.

### RECHEANDO A MASSA:

Recheando a massa: Com o bico de confeiteiro (com brigadeiro dentro), no "buraco" do beijinho recheie fazendo movimentos circulares até a superfície do beijinho. Decore despejando com cuidado o granulado no brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48944-beijinho-de-crioulo.html>