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 confeitero

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 superficie do beijinho.

Decore despejando com cuidado o granulado no brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48944-beijinho-de-crioulo.html