

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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