BRIGADEIRO DE PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de licor de cacau

1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

Amendoim triturado para envolver os brigadeiros

MODO DE PREPARO

Dissolva o trigo no creme de leite e leve ao fogo com os demais ingredientes, exceto o licor e o amendoim, mexendo sempre até obter o ponto da massa.

Retire do fogo e agregue o licor e o amendoim.

Leve para gelar por 8 horas.

Modele os brigadeiros, passe-os pelo amendoim triturado e coloque-os em forminhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49412-brigadeiro-de-pe-de-moleque.html