BRIGADEIRO DE CAPIM SANTO

INGREDIENTES

6 folhas de capim santo tambem conhecido como erva cidreira

1/2 xícara (cha) de leite uht integral

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 tablete de chocolate classic branco ralado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata as folhas de capim santo com o leite integral ate que as folhas fiquem bem trituradas.

Passe por um pano de prato limpo claro para que nao fiquem fibras do capim no brigadeiro e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado o leite reservado e a manteiga misture bem e leve ao fogo medio mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.

Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas.

Passe no chocolate ralado.

Sirva em forminha de papel.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50584-brigadeiro-de-capim-santo.html