

BRIGADEIRO DE COPO REFINADO

INGREDIENTES

- 1/4 de chocolate amargo para cobertura
- 1 colher de margarina (preferência becel)
- 1 colher de creme de avelã (nutella)
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente ou panela que se encaixe dentro de uma panela com água, derreta o chocolate em banho-maria.

Não deixe a água do banho maria ferver (para não ter risco de queimadura). Utilize uma espátula de silicone para mexer, para facilitar o derretimento, corte o chocolate em pedaços finos.

Após derretido, acrescente a colher de margarina, e a colher de creme de avelã.

Retire a mistura de chocolate da vasilha utilizada para o derretimento e coloque em uma panela, acrescente o leite condensado e mexa por mais 7 minutos (ou até desgrudar da panela).

Unte um prato com margarina, e coloque a mistura para esfriar, após 30 minutos coloque nos copinhos com ajuda de uma colher de chá.

Fica delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50645-brigadeiro-de-copo-refinado.html>