CASADINHO TRUFADO DE BRIGADEIROS

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

4 colheres(sopa) de achocolatado nescau

1 colher (sobremesa) de maragarina sem sal

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:1 lata de leite condensado

1 colher (sobremesa) de margarina sem sal

PARA BANHAR:

Para banhar:400 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo brando mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

Deixe esfriar e reserve.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:Coloque todos os ingredinentes numa panela e leve ao fogo até que solte do fundo da panela.

Deixe esfriar e reserve.

Depois dos brigadeiros frios unte as mãos pegue uma colher (chá) de brigadeiro e uma colher de (chá) de brigadeiro branco e junte as duas porções e enrole normalmente como o brigadeiro comum coloque em forma forrada com papel manteiga, faça esse procedimento com o restante dos brigadeiros e leve à geladeira.

PARA BANHAR:

Para banhar:Derreta o chocolate meio amargo em banho maria e com uma espátula bata-o até quase esfriar.

Retire o brigadeiro da geladeira e com o auxílio de um garfo banhe os brigadeiro e coloque na mesma forma forrada com papel manteiga deixe secar por 15 minutos e coloque em forminhas forradas de sua preferência.se quiser faça arabescos nos bombons com saco de confeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51120-casadinho-trufado-de-brigadeiros.html