BRIGADEIRO COM PIMENTA (ARDIDINHO)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

8 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de margarina

2 colheres de sopa de pimenta calabresa desidratada

Chocolate granulado

Dedo de moça para enfeitar

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, até a massa soltar do fundo da panela e ficar com textura brilhante.

Deixe esfriar bem, então unte as mãos com margarina, faça as bolinhas e envolva-as em chocolate granulado.

Corte a pimenta dedo-de-moça SEM SEMENTES em pequenos cubos e coloque-os sobre o centro do brigadeiro para enfeitar

Atenção: esse ao contrário dos tradicionais que usam geléia de pimenta fica realmente ardidinho.

Se preferir pode controlar a quantidade de pimenta colocando menos ou mais conforme a sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52450-brigadeiro-com-pimenta-ardidinho.html