

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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