BISCOITO BRIGADEIRO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

2 colheres de sopa de chocolate em pó próprio para culinária (Ex: Alber, Dois Frades, Harald)

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1/2 pacote de biscoito da vaquinha (Leite da Piraquê) ou de sua preferência, devendo ser de leite para que não fique muito enjoativo

200 g de castanha-do-pará trituradas

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o chocolate e a manteiga numa tigela própria para micro-ondas não muito baixa, coloque por 4 minutos na potência 100%.

Retire a tigela e misture bem, coloque novamente no micro por mais 3 minutos na potência 60%. Pique os biscoitos e jogue no creme mole do chocolate ainda quente. Depois despeje numa forma untada com manteiga e salpique a castanha, deixe esfriar. Após bem frio é só cortar nas mais variadas formas ou com forminhas próprias. Fica uma delícia pro lanche da tarde, principalmente no inverno!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52739-biscoito-brigadeiro.html