ESFIHA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 colher e meia de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de margarina

3 gemas

1 tablete de fermento para pão

1/3 de xícara de leite

Fubá

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa cheia de margarina

Achocolatado a gosto

Chocolate granulado

MODO DE PREPARO

misture o trigo, o açúcar, o sal, a margarina, as gemas, o fermento e o leite. Amasse até formar uma massa lisa e homogênea.

Deixe a massa descansar por dez minutos. Enquanto isso, derreta a margarina em uma panela, adicione o leite condensado e o achocolatado. Mecha até desgrudar da panela e reserve. Faça bolinhas com a massa, passe no fubá e deixe descansar por mais cinco minutos. Abra as massas e recheio com o brigadeiro. Leve ao fogo médio por nove minutos. Retire e jogue granulado por cima. Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54145-esfiha-de-brigadeiro.html