

CONE DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO CASEIRO:

Brigadeiro caseiro: 1 leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

1 colher manteiga

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate no micro-ondas, ou em banho-maria.

Colocar dentro dos cones e passar nele todo, virar até ele estar completo.

Deixar um pouco de chocolate no fundo e levar à geladeira por 10 minutos.

Fazer o brigadeiro, deixar esfriar e depois que o chocolate estiver já frio, colocar dentro do cone o brigadeiro, depois, pegar o restante do chocolate derretido e banhar a boca do cone, para fechar, como se fosse uma tampa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55099-cone-de-chocolate-com-brigadeiro.html>