

CUPCAKE FORMIGUEIRO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) rasas de margarina

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo quando o brigadeiro começar a descolar da panela. Deixe esfriar um pouco para começar a decoração.

DECORAÇÃO:

Decoração: Coloque o bico pitanga dentro do saco de confeiteiro e corte a ponta.

Complete com o brigadeiro. Faça um buraco (mais ou menos dois dedos) na parte de cima do bolinho.

Corte e reserve. Encha o espaço com o brigadeiro.

Agora, tampe com a parte reservada e, em forma de espiral, faça a cobertura. Salpique granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56180-cupcake-formigueiro-com-brigadeiro.html>