

BISCOITINHO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

150 g de manteiga (cerca de 3 colheres de sopa)

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 saquinho de granulado

MODO DE PREPARO

Deixe o forno esquentando enquanto prepara a massa.

Em uma vasilha, junte a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar e o leite e misture com as mãos até ficar uma massa homogênea e maleável, nem quebradiça, nem elástica. Se necessário, acrescente mais leite ou farinha.

Forre as forminhas (próprias para tortinhas) com as massas, de preferência forminhas com fundo falso para ficar mais fácil de tirar, não é necessário untá-las pois a receita já leva manteiga.

Coloque as forminhas em um tabuleiro grande e leve ao forno moderado por cerca de 10 minutos, tire-as quando estiverem levemente douradas. Espere esfriar e desenforme com cuidado para não quebrar.

Em uma panela coloque a manteiga e espere derreter, em seguida, coloque o leite condensado e o achocolatado, mexa sem parar no fogo alto até descolar do fundo da panela e engrossar. Apague o fogo e continue mexendo para não ficar com bolinha. Depois que esfriar um pouco, coloque o creme de leite para dar cremosidade e render mais.

Em seguida, coloque os biscoitinhos arrumados em uma bandeja, com uma colher, coloque o brigadeiro em cima dos biscoitinhos e depois salpique o granulado por cima.

Pronto.

Simples e uma delícia!

Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56242-biscoitinho-com-cobertura-de-chocolate.html>