

BRIGADEIRO DE COLHER DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de creme de avelã
- 150 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o creme de avelã, a margarina e o chocolate em uma panela funda

Leve ao fogo e deixe ferver até desgrudar do fundo da panela

Despeje em um prato

Deixe gelar por aproximadamente 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10217-brigadeiro-de-colher-de-creme-de-avela.html>