

BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 barra de chocolate branco (250 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 pote de creme de avelã (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó

Mexa bem até desprender do fundo da panela

Reserve até esfriar

Em um prato coloque o restante do leite em pó para passar os brigadeiros

Com uma colher pegue na panela o suficiente para fazer uma bolinha enrolando na mão

Coloque o creme de avelã na manga de confeiteiro e introduza o bico no brigadeiro

Aperte para rechear

Depois é só ir para geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7857-brigadeiro-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>