BRIGADEIRO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

1 colher (chá) de margarina com sal

Leite condensado a gosto

Achocolatado em pó a gosto

1 colher (sopa) de creme de avelã

1 colher (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a margarina e espere até começar a derreter

Adicione o leite condensado a gosto e misture com a margarina

Adicione o achocolatado em pó a gosto e misture

Não pare de mexer até desgrudar da panela

Retire e coloque em um prato e adicione o creme de avelã

Mexa até se tornar homogêneo

Para finalizar, salpique o leite em pó em cima do brigadeiro e leve para a geladeira por 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6552-brigadeiro-de-creme-de-avela.html