

Brigadeiro com pimenta

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado;
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 1 colher (copa) de manteiga;
- Manteiga para untar.

Geléia de pimenta:

- 3 pimentas dedo-de-moça médias, sem sementes, picadas;
- 2 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de preparar:

Brigadeiro:

Em uma panela, misture o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para

Brigadeiro com pimenta

por Receitas e Mais

um prato untado e deixe esfriar. Enrole bolinhas e coloque em forminhas de papel aluminizadas. Reserve.

Geléia de pimenta:

Em uma panela, misture a pimenta com o açúcar e três colheres (sopa) de água, e leve ao fogo, deixando ferver por cerca de 2 minutos para apurar. Espere esfriar. Com uma colher pequena, pressione o centro de cada docinho, fazendo uma cavidade. Coloque uma porção de geléia e sirva a seguir.

Fonte: Receitas Nestlé