

## **Ingredientes**

1 pão de forma de sua preferência (pão de frutas com canela e passas, coco)

1 receita de brigadeiro de chocolate

1 receita de brigadeiro de gemas

Confeitos coloridos a gosto

### **Brigadeiro de chocolate**

1 lata de leite condensado (395 gramas)

20 gramas de farinha de trigo peneirada

20 gramas de cacau em pó

50 gramas de chocolate ao leite picado

40 gramas de manteiga sem sal

### **Brigadeiro de gemas**

1 lata de leite condensado (395 gramas)

10 gramas de farinha de trigo peneirada

3 gemas peneiradas

40 gramas de manteiga sem sal

## **Modo de preparo**

### **Brigadeiro de chocolate**

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro em ponto de colher. Retire do fogo e reserve.

### **Brigadeiro de gemas**

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro em ponto de colher. Retire do fogo e reserve.

### **Montagem**

Corte as fatias de pão no formato desejado. Com o fundo de um copo com diâmetro menor que o pão já cortado, aperte cada pedaço de pão formando uma cavidade e uma pequena borda para não vazar o recheio.

Recheie cada pedaço com o brigadeiro e confeitos de sua preferência e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos.

Sirva a seguir.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)