


# Brigadeiro Recheado com Creme de Maracujá

aprox. 20 unidades

 Fácil de preparar up to 15 Min.**Ingredientes:****Brigadeiro:**

¾ lata de Leite Condensado  
1 colher sobremesa de Chocolate em  
Pó 70 Cacau Dr. Oetker  
1 colher sopa de Margarina  
1 pacote de Confeito Pepita Dr.  
Oetker

**Recheio Maracujá:**

¼ lata de Leite Condensado (100g)  
4 colheres sopa de Suco  
Concentrado de Maracujá pronto

**1** **Brigadeiro:**

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve para o fogo médio. Mexa constantemente até o brigadeiro desgrudar da panela. Reserve e deixe esfriar.

**2** **Recheio de Maracujá:**

Misture todos os ingredientes do recheio e pingue pequenas porções em uma bandeja forrada com papel manteiga, leve para o freezer por no mínimo 4h.

**3** **Montagem:**

1. Derreta a cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker de 30s em 30s no microondas. Cubra forminhas esféricas com o chocolate derretido. Leve à geladeira para endurecer.
2. Retire as esferas da forma e recheie com o creme de maracujá.
3. Feche os pares de esferas de chocolate e cubra com o brigadeiro pronto.
4. Finalize com pepitas de chocolate.