

# BOLINHO DE BISCOITO

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito amantegado (preferência por de chocolate).

1/2 copo de Leite (tem que ser líquido) natural ou gelado

2 colheres de (sopa) de leite em pó. Não precisa ser muito cheia, dependendo da quantidade que você for fazer

2 colheres de (chá) de achocolatado

1 prato médio

## MODO DE PREPARO

Pegue uma panela de esquentar café/leite pequena

Acrescente o leite na panela e deixe em fogo baixo

Pegue um prato/vasilha de pontal altas e triture o biscoito amantegado

Quando o leite estiver já quente, coloque o biscoito já triturado e mexa pra um lado e pro outro até desgrudar da panela

Quando soltar da panela, já está no ponto

Coloque num prato e espalhe até parecer um bolinho (pequeno, mas não achatado)

Pegue e coloque o leite em pó em cima sem exagero

Após, acrescente o nescau no nosso bolinho e voa lá está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6750-bolinho-de-biscoito.html>