TAMINE EL HAJJ

DOCES FINOS

Brigadeirato de Palha Italiana de Oreo

Ingredientes

2 caixas de creme de leite
1 caixa de leite condensado
1 caixa de glucose de milho
5 colheres de leite ninho
Mini oreo

Preparo

Coloque o leite condensado, creme de leite e glucose na panela e mexa até chegar a ponto de soltar do fundo da panela e o recheio não cair com facilidade da colher .
No final acrescente o leite ninho e mistura mais um pouco .

Abra as mini oreos e faça mini bolinhas com o recheio de brigadeiro de ninho e vá fazendo camadas (1 parte de mini oreo, 1 mini bolinha de brigadeiro, 1 parte de mini oreo, 1 mini bolinha de brigadeiro e 1 parte de mini oreo), ao todo você vai usar para cada um, 3 partes de oreo e 2 partes de brigadeiro.

Após a montagem, envolva no leite em pó para finalizar .

TAMINE EL HAJJ
DOCES FINOS