BRIGADEIRÃO (POR: DANIELA NASCIMENTO)

INGREDIENTES

Massa

1 lata de leite condensado (395 g)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher de manteiga em temperatura ambiente

3 ovos inteiros

manteiga e açúcar, a gosto, para untar a fôrma

Calda (opcional)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

3 colheres de achocolatado em pó

Decoração (opcional)

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Acenda o forno de 180° a 210° C e deixe preaquecendo.

Enquanto isso, em uma panela, aqueça a água do banho-maria.

Em um liquidificador, junte todos os ingredientes da massa e deixe bater por 5 minutos ou até que a mistura fique bem homogênea.

Enquanto a mistura bate no liquidificador, unte a forma com manteiga e polvilhe açúcar em toda ela, reserve.

Adicione a mistura batida na forma, coloque a forma sobre o banho-maria, leve ao forno e retire após uma hora ou então até que, furando a massa com um palito, este saia limpo.

Espere o brigadeirão esfriar antes de retirar de dentro da forma (desenformar), mas se for em um momento de pressa, coloque a forma dentro de um recipiente com água fria por alguns minutos.

Use uma faca fina para soltar as laterais do brigadeirão (inclusive as laterais do meio da forma) e desenforme.

Calda (opcional)

Em uma panela misture o creme de leite e o achocolatado em pó

Mexa tudo em fogo médio até que o chocolate se dissolva bem.

Desligue o fogo.

Essa calda não engrossa, mas dá um toque especial ao doce.

Espalhe por cima do brigadeirão.

Deixe esfriar e polvilhe o chocolate granulado.

Leve à geladeira por algumas horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13878-brigadeirao-por-daniela-nascimento.html