

BRIGADEIRO (NÃO ENJOA)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres de cacau em pó

1 pacote de chocolate granulado ou nibs de cacau

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga derretida, o leite condensado, o creme de leite e o cacau em pó Misture bem até ficar homogêneo

Leve a panela ao fogo e mexa sempre até a mistura estar desgrudando da panela, por volta de 20 a 30 minutos (quanto mais tempo ficar no fogo mais consistente será o brigadeiro)

Coloque a mistura em um prato e deixe esfriar, se desejar já pode ser consumido dessa forma

Com a mistura morna ainda, unte a mão com manteiga e separe uma porção com 1 colher (sopa)

Leve à mão e faça uma bola, coloque o brigadeiro já enrolado em um recipiente com o chocolate granulado ou nibs de cacau

Enrole até que esteja todo coberto

Agora é só botar na forminha e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/13994-brigadeiro-nao-enjoa.html>