

BRIGADEIRÃO DE FORNO DA ALICE IZZIE

INGREDIENTES

3 ovos brancos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de margarina com sal

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de maisena

3/4 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara de achocolatado

1/2 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, respeitar a ordem dos ingredientes descritos.

Coloque em forma de pudim com furo no meio, untada e passada no açúcar (não use farinha).

Leve a forma em banho-maria.

Coloque em forno preaquecido por 15 minutos a 230°C.

Deixe assar no banho-maria em forno até dourar e um palito sair limpo ao espetar.

Quando morno, vire numa travessa e deixar fechado e leve para a geladeira por 1 hora.

Após gelado, cubra com chocolate granulado se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15474-brigadeirao-de-forno-da-alice-izzie.html>