

# 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>