

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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