

BRIGADEIRO GOURMET DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga com sal
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 4 paçocas

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga na panela, e em seguida, acrescente o leite condensado, o creme de leite e misture.

Dissolva a farinha de trigo em 20 ml de água, acrescente aos demais ingredientes na panela e continue mexendo sem parar.

Quando estiver em ponto de brigadeiro (quando você passar a colher e conseguir ver o fundo da panela por 5 segundos, esse é o ponto), desligue o fogo.

Acrescenta as paçocas e misture.

Coloque o brigadeiro em um prato untado com margarina, cubra com papel filme e deixe esfriar.

Enrole os brigadeiros e passa na paçoca.

Coloque na forminha e é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16099-brigadeiro-gourmet-de-pacoca.html>