

BRIGADEIRO DE LIMÃO DE COLHER

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (sem soro)
- 1 suco em pó sabor limão
- 2 colheres de farinha de trigo (para dar consistência, opcional)
- 1 colher de manteiga
- raspas de limão para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela e logo após acrescente o leite condensado.

Adicione 2 colheres de farinha de trigo e mexa até dissolver (caso prefira não usar, pule esta etapa e passe para próxima).

Adicione o creme de leite e misture bem.

Adicione o suco em pó e misture em fogo baixo/médio até criar consistência de brigadeiro (começar a desgrudar da panela).

Passe para um recipiente próprio para ir a geladeira e deixe refrigerar por 60 minutos, pode adicionar raspas de limão em cima para decorar (não exagere, pois pode amargar o doce).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17131-brigadeiro-de-limao-de-colher.html>