

# BRIGADEIRÃO DE PANELA

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite de vaca
- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pacote de 200 g de granulado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena (com o fundo de teflon) derreta a manteiga.

Após a manteiga derreter, acrescente o leite de vaca, o leite condensado e o chocolate em pó, mexa até ferver e ficar em ponto grossinho (quando ao mexer com a colher for possível ver o fundo da panela, já está em ponto de desligar).

Despeje o brigadeiro ainda quente em uma travessa e coloque o granulado por cima.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas e estará pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17233-brigadeirao-de-panela.html>