

BRIGADEIRO DE CHUCHU

INGREDIENTES

- 1 chuchu médio (sem casca, picado em cubinhos)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 gema de ovo
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sobremesa) de cacau em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara ou adoçante em pó
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- chocolate granulado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o chuchu para ferver, antes, adicione água até cobrir o chuchu e adicione a baunilha.

Quando terminar, deixe a água escorrer, em seguida, coloque o chuchu em um recipiente.

Bata o chuchu com a gema de ovo (a clara não está na receita), com o amido de milho e com o leite em pó.

Coloque a mistura na panela, adicione o cacau em pó e o açúcar demerara (ou adoçante em pó) e ligue o fogão, enquanto ligado, misture.

Quando terminar, coloque nos copinhos, (se quiser adicione os granulados) e está pronto para ser comido e aprovado por você!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17315-brigadeiro-de-chuchu.html>