BRIGADEIRO GOURMET DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 lata de doce de leite

1 lata ou caixa de creme de leite

300 g de chocolate puro branco (marca de qualidade)

10 g ou 1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Primeiro, dissolva a farinha no creme de leite e misture bem, para não ter um brigadeiro cheio de bolinhas de farinha.

Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa e misture tudo antes de levar ao fogo.

O chocolate deve estar bem picadinho, assim derreterá rapidamente.

Coloque a panela em fogo baixo, mexa muito bem, sem parar.

Para brigadeiro de copinho, mexa por aproximadamente 6 minutos.

Para brigadeiro de colher, de 10 a 15 minutos.

Para fazer bolinhas, de 25 a 30 minutos.

Em todos os tipos, logo em seguida desligue o fogo, coloque em um recipiente de vidro e cubra com um plástico ou papel-filme.

Encoste o plástico no brigadeiro e deixe esfriar de um dia para o outro em temperatura ambiente, fora da geladeira.

Depois é só enrolar ou rechear bolos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17997-brigadeiro-gourmet-de-doce-de-leite.html