

BRIGADEIRO TOFFEE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

Use uma panela que não solte resíduos (teflon) e coloque somente o açúcar refinado na panela.

Não pare de mexer (de preferência com colher de pau ou de silicone) até o caramelo ficar na cor marrom médio, bem lisinho e não deixe passar desse ponto, pois pode ficar com gosto amargo e não é o que queremos.

Tire do fogo, coloque a manteiga e mexa até dissolver toda.

Em seguida, coloque o creme de leite e mexa até ficar bem homogêneo e volte para o fogo, sempre mexendo.

Tire novamente do fogo e coloque o chocolate em pó, farinha de trigo (peneirados) e o leite condensado. Misture e volte para o fogo até desgrudar ou até chegar ao ponto de brigadeiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21677-brigadeiro-toffee.html>