

BRIGADEIRO DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar cristal
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar em fogo baixo até ficar moreninho, enquanto isso aqueça o creme de leite com o sal em outra panela.

Deixe o creme de leite ferver e depois despeje sobre o açúcar também derretido, mexa sem parar em fogo médio.

Adicione o leite condensado e a manteiga, continue mexendo sem parar.

Quando o caramelo ferver, aguarde mais 5 minutos até tira-lo do fogo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22347-brigadeiro-de-caramelo.html>