

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 retira-lo do fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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