

BRIGADEIRO CREMOSO COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó
- 1/2 colher (chá) de cardamomo em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 colher (chá) de cravo em pó
- 150 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela e leve ao fogo até derreter.

Acrescente os outros ingredientes, exceto o creme de leite, e misture bem.

Mantenha no fogo, mexendo sempre, até dar o ponto (quando começar a desgrudar do fundo da panela).

Desligue o fogo e vá incorporando o creme de leite aos poucos, mexendo bem para que fique uma mistura homogênea.

Deixe esfriar e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22538-brigadeiro-cremoso-com-especiarias.html>