

CAMAFEU DE NOZES COM BISCOITO INGLÊS: SOBREMESA DELICADA E SABOROSA

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE COLHER:

Brigadeiro de colher: 2 latas de leite condensado (395 g cada)

1 colher (sobremesa) de farinha de trigo peneirada

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

COBERTURA:

Cobertura: 500 g de fondant industrializado ou chocolate para banhar os camafeus

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE COLHER:

Brigadeiro de colher: Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro em ponto de colher.

Retire do fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Deixe esfriar o brigadeiro, acrescente os demais ingredientes e enrole no formato desejado.

Banhe os camafeus na cobertura desejada, decore ao seu gosto e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22769-camafeu-de-nozes-com-biscoito-ingles-sobremesa-delicada-e-saborosa.html>