

BRIGADEIRO DE NINHO NA TRAVESSA COM GANACHE

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 1 lata creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 120 g chocolate meio amargo
- 1 colher sopa de margarina com sal
- 3 colheres de sopa de leite ninho

MODO DE PREPARO

PARA O BRIGADEIRO:

Para o brigadeiro: Em uma panela coloque 50 g de chocolate branco, a lata de leite condensado, 1 colher de margarina, 3 colheres de ninho e 3 colheres de creme de leite.

Mexa bem em fogo brando até desgrudar do fundo da panela.

Coloque em um refratário e reserve.

Coloque o chocolate meio amargo em uma vasilha própria para micro-ondas e aqueça por 50 segundos.

Retire adicione o restante do creme de leite, mexa bem até ficar homogêneo.

Despeje por cima do brigadeiro reservado.

Decore como desejar e leve à geladeira por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24292-brigadeiro-de-ninho-na-travessa-com-ganache.html>