

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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