

BRIGADEIRO DE TRAVESSA

INGREDIENTES

500 ml de leite integral
1 xícara de achocolatado
4 colheres (sopa) de amido de milho
1 gema de ovo
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
200 g de chocolate meio amargo
chocolate granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite de vaca, o leite condensado, o amido de milho, o achocolatado, o chocolate meio amargo, a gema e misture com um fouet (ou se preferir bata em um liquidificador).

Leve ao fogo e mexa bem até levantar fervura, despeje em um recipiente e deixe esfriar.

Acrescente o creme de leite e bata na batedeira.

Despeje o brigadeiro em um refratário, polvilhe o granulado e deixe na geladeira por uma 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24383-brigadeiro-de-travessa.html>