

BRIGADEIRÃO DA CLÁUDIA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 copo de leite
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 colheres de margarina
6 gemas
7 colheres de chocolate granulado
cereja a gosto
papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite condensado com o copo de leite, o chocolate em pó, a margarina e os ovos até que a mistura fique homogênea.

Despeje em uma forma com furo central untada com manteiga.

Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio, preaquecido, em banho-maria, durante 1 hora ou até ficar firme.

Desenforme e decore com o granulado e a cereja.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26312-brigadeirao-da-claudia.html>