

# BRIGADEIRO GOURMET FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 caixa/lata de leite condensado
- 100 g de chocolate picado
- 1 colher (sopa) manteiga
- 1 gema de ovo (peneirada)
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga para untar
- granulado ou raspas de chocolate para confeitaria

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, em fogo baixo, coloque a manteiga e o chocolate picado e mexa por cerca de 40 segundos, até que comecem a derreter.

Junte o restante dos ingredientes e, ainda em fogo baixo, mexa por aproximadamente 15 minutos ou até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela.

Despeje o brigadeiro em uma forma untada com margarina ou manteiga, cubra com papel filme e deixe esfriar por cerca de 2 horas.

Depois que o brigadeiro estiver frio, unte suas mãos com margarina e enrole as bolinhas no tamanho que desejar.

Confeite com raspas de chocolate ou granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26410-brigadeiro-gourmet-facil.html>