

BRIGADEIRÃO DO NAPOLEÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
200 ml de leite
4 ovos
1 colher (sopa) de margarina sem sal
200 g de chocolate solúvel
150 g de granulado

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos o granulado) no liquidificador e misture por 8 minutos.

Unte uma forma de pudim com margarina e coloque todo o ingrediente já batido.

Coloque para assar em banho-maria com o forno preaquecido a 240 a 250° C.

Asse por 60 minutos com forno a 250° C e por mais 45 minutos no forno a 220° C.

Esperar esfriar, desenforme, cubra com o chocolate granulado e, posteriormente, leve a geladeira.

Sirva bem gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26467-brigadeirao-do-napoleao.html>