

# BRIGADEIRO DE WHISKEY

## INGREDIENTES

1 barra de chocolate meio amargo (180 g)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixa de leite condensado

20 ml de whiskey

raspas de chocolate para enrolar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e o chocolate picado (use o fogo baixo para não queimar o chocolate).

Depois que o chocolate estiver derretido totalmente, adicione o leite condensado, mexa até que comece a desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o whisky até ficar homogêneo com a massa.

Despeje o brigadeiro em um refratário untado de manteiga e coloque na geladeira até ficar bem firme. Raspe o chocolate (pode ser com a faca ou com um ralo mesmo), faça bolinhas de brigadeiro e passe no chocolate raspado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26792-brigadeiro-de-whiskey.html>