

NUVEM AÇUCARADA

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
açúcar
granulado colorido
1 barra de chocolate branco
biscoito negresco ou oreo (só a casca)
algodão doce
chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Faça o brigadeiro tradicional com o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e reserve na geladeira por 5 minutos.

Depois derreta o chocolate branco e reserve na geladeira por 5 minutos.

Enquanto isso pegue em cerca de 7 cascas de biscoito negresco ou oreo e bata em um copo até virar um pó.

Quando o brigadeiro e o chocolate branco estiverem com uma consistência de massa, coloque o brigadeiro no fundo de um copo decorado.

Em seguida, coloque o "pozinho" do Oreo em cima do brigadeiro e logo após coloque o chocolate branco em cima do pó.

Repita esse processo até o copo ter um espaço de pelo menos 10 cm.

Nesse espaço, você colocará o algodão doce e quando o mesmo tiver passado uns 7 ou 8 cm do topo do copo, coloque o açúcar (sem exagerar).

Para finalizar coloque o granulado colorido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27223-nuvem-acucarada.html>