

BRIGADEIRO DE BETERRABA

INGREDIENTES

2 xícaras de beterraba crua ralada

1 xícara de leite condensado

1 xícara de leite em pó

50 g de cacau em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a beterraba ralada, com o mínimo de água possível, até obter uma massa homogênea.

Misture os demais ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até desgrudar do fundo da panela, cerca de 40 minutos.

Transfira para um recipiente de vidro ou cerâmica, espere esfriar e leve à geladeira até que fique bem gelado e consistente.

Unte as mãos com óleo, faça bolinhas e passe em chocolate granulado de boa qualidade ou cacau em pó, e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/27890-brigadeiro-de-beterraba.html>