

BRIGADEIRÃO DA TIA BETH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1 xícara de chocolate em pó
1/4 de xícara de açúcar refinado
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de leite integral
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de nescau
açúcar a gosto (1 colher de sopa no máximo)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Levar ao fogo, até a manteiga derreter e ficar homogêneo.
Deixar então em fogo fraco até engrossar.
Despejar sobre a massa após retirar da forma.

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes no liquidificador.
Untar uma forma redonda, com pino no meio, com manteiga e chocolate em pó.
Assar a massa em banho maria a 150°C por 30 à 50 minutos, checar se está no ponto com um garfo.
Desenformar e confeitado com calda de chocolate e granulado a gosto.
Levar à geladeira por 4 à 6 horas e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29104-brigadeirao-da-tia-beth.html>