

BRIGADEIRO BELGA GOURMET

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 barra de chocolate belga ao leite
- 1/2 barra de chocolate belga meio amargo (entre 50% e 70% de preferência)
- 1 colher de sopa rasa de cacau/chocolate em pó
- confeitos opcionais para decorar

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate e reserve.

Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga no fogo médio/baixo, até a manteiga derreter.

Adicione o cacau em pó e acrescente o chocolate picado por partes, mexendo sempre.

No fogo médio, continue mexendo a mistura até ferver e desgrudar do fundo da panela (como um brigadeiro tradicional).

Decore e sirva como preferir.

Não substituir o cacau/chocolate em pó por achocolatado.

Caso queira fazer bolinhas, coloque a mistura em um recipiente untado com manteiga e aguarde esfriar totalmente antes de começar a fazê-las.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29458-brigadeiro-belga-gourmet.html>