

BRIGADEIRÃO DE NUTELLA

INGREDIENTES

5 ovos

2 latas de leite condensado

1 xícara de chá de leite

6 colheres de sopa de achocolatado

1 colher de sopa de margarina

1 pote pequeno de nutella (180 g)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata bem os ovos, leite, leite condensado, achocolatado, margarina e nutella.

Pegue uma forma própria para pudim, unte com manteiga e polvilhe açúcar, depois despeje o creme.

Asse (em banho-maria) no forno preaquecido a 200°C e deixe por 1 hora e 10 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e decore com raspas ou calda de chocolate.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30384-brigadeirao-de-nutella.html>