

BRIGADEIRO DE CAJÚ

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar mascavo

1 caixa de leite condensado

água

farinha de castanha-de-caju a gosto

MODO DE PREPARO

Adicionar em uma panela o açúcar mascavo e um pouco de água para dissolvê-lo.

Quando ferver adicionar o leite condensado.

Misturar bem e, quando começar a desgrudar da panela, semelhante ao ponto de brigadeiro, adicionar a farinha de castanha-de-caju até ficar clara.

Após isso, despejar em um recipiente limpo e deixar esfriar por uns 15 minutos para ficar mais fácil de enrolar.

As porções variam conforme o tamanho das bolinhas feitas.

Eu particularmente adiciono quase 1 pacote de farinha de castanha-de-caju para deixar bem clara, assim o gosto do açúcar mascavo e do leite condensado ficam suaves e não enjoativos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30895-brigadeiro-de-caju.html>