

BRIGADEIRO DE LIMÃO AGUATIVA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema
3 colheres de sopa de suco de limão coado
1 colher de manteiga
100 g de chocolate branco ralado para confeitaria
raspinhas de limão para confeitaria

MODO DE PREPARO

Leve o leite condensado, a gema, o suco de limão e a manteiga ao fogo brando, sem parar de mexer, até desprender do fundo da panela.

Passa o brigadeiro para um recipiente e deixe esfriar.

Faça bolinhas com as mãos ligeiramente molhadas em água gelada, passe pelo chocolate ralado e as raspas de limão e acomode em forminhas.

Dá para usar a criatividade nos ingredientes para confeitaria: amêndoas laminadas, macadâmia triturada, castanha de caju picada e chocolate em pó amargo são opções.

O segredo é passar o brigadeiro no confeito logo após enrolar cada bolinha, para que os ingredientes se fixem melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34276-brigadeiro-de-limao-aguativa.html>