

BRIGADEIRO GOURMET NAPOLITANO DE COLHER

INGREDIENTES

1 tablete de chocolate ao leite ou meio amargo (aproximadamente 150 g)

1 tablete de chocolate branco (aproximadamente 150 g)

2 latas ou caixas de leite condensado

2 latas ou caixas de creme de leite

2 gemas de ovo

aproximadamente 1/2 pacotinho de tang de morango

confeitos a preferência

MODO DE PREPARO

Em uma panela (fora do fogo), peneire uma gema. Sem passar colher para não ficar com cheiro, apenas fure-a para que comece a escorrer na peneira.

Quebre o chocolate ao leite em pedaços e jogue por cima da gema (sem derreter mesmo).

Ligue o fogão em fogo baixo e mexa sem parar em ritmo constante.

Assim que o chocolate estiver derretendo junto com a gema, coloque o leite condensado. O chocolate não pode queimar, é rápido.

Mexa sempre até que comece a soltar da panela.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite, misture bem.

Ainda quente, coloque em copinhos de brigadeiro de colher até a metade.

Faça o mesmo com o chocolate branco.

Divida em duas partes, uma delas, pode colocar nos copinhos metade da quantidade que tem do brigadeiro preto.

A outra parte, ainda quente vá acrescentando o tang de morango e prove para não ficar muito forte.

Complete os copinhos com o brigadeiro de morango.

Decore com confeitos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34316-brigadeiro-gourmet-napolitano-de-colher.html>