

BRIGADEIRO TRUFADO

INGREDIENTES

1 xícara de água

3 colheres de mel

3 colheres de açúcar

1 xícara de castanha-do-pará triturada

1 xícara de manteiga

1 lata de leite condensado

200 g de chocolate meio amargo derretido (banho maria)

cacau em pó (para cobrir os brigadeiros)

MODO DE PREPARO

CROCANTE:

Crocante: Em uma panela com fogo baixo misture a água, o mel e o açúcar. Após formar uma calda misture a castanha triturada.

Espalhe em um recipiente e deixe esfriar. Formando uma placa, quebre essa placa crocante até esfarinhar, o segredo é não esfarinhar muito.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Em uma batedeira bata a manteiga e o leite condensado até formar uma mistura homogênea, cerca de 5 minutos em média. Depois misture o chocolate derretido e bata mais 10 minutos na batedeira.

Com a batedeira desligada junte a farinha reservada e leve para a geladeira por uma hora para pegar a liga de enrolar.

Faça as bolinhas e passe no Cacau em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34856-brigadeiro-trufado.html>