

DOCE PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:2 colheres de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 barra de chocolate 140g ou 7 colheres de achocolatado
chocolate granulado
1 caixa de bis

BEIJINHO:

Beijinho:1/2 colher de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Coloque uma panela no fogo em banho-maria e derreta a barra de chocolate e a manteiga.
Acrecente o leite condensado e o creme de leite, mexendo o tempo todo.
Quando estiver em ponto de brigadeiro, retire do fogo e reserve.

BEIJINHO:

Beijinho:Coloque no fogo em uma panela a margarina, o leite condensado e o creme de leite.
Mexe até desgrudar da panela, então acrecente o coco ralado.
Misture bem, retire do fogo e reserve.
Tanto o brigadeiro como o beijinho devem esfriar bem antes de montar o doce. Assim eles ficam mais consistentes e não se misturam.
Depois coloque o beijinho em uma travessa, em seguida o brigadeiro.
Acrecente o chocolate granulado e decore a gosto (nessa receita usei morangos).
Leve à geladeira por duas horas e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39102-doce-preto-e-branco.html>