

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.

Acrescente 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.

Mexa até desgrudar da panela, então acrescente 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.

Acrescente 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>