

BRIGADEIRO DE MARULA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa rasa farinha de trigo
- 1 creme de leite sem soro
- 15 g manteiga sem sal
- 120 ml licor de marula ou sabor de sua preferência
- 100 g chocolate branco
- 100 g de nozes

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com a farinha.

Em seguida misture o creme de leite sem soro (em lata), adicione a manteiga e leve ao fogo mexendo sempre.

Deixe levantar fervura e mexa por mais 6 minutos, até o ponto de brigadeiro mole.

Retire do fogo e misture o licor de marula.

Volte para o fogo e cozinhe até parar de borbulhar e soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e misture o chocolate branco até dissolver.

Misture as nozes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39179-brigadeiro-de-marula.html>