

BRIGADEIRÃO DE CHOCOLATE BRANCO COM CALDA DE CAFÉ

INGREDIENTES

BRIGADEIRÃO:

Brigadeirão: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 colheres de leite em pó

2 colheres de açúcar

3 ovos

1 barra de chocolate branco derretida

2 colheres de sopa de amido de milho

CALDA DE CAFÉ:

Calda de Café: 1 xícara de café pronto sem açúcar

4 colheres de açúcar

2 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

CALDA DE CAFÉ:

Calda de café: Em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos, até engrossar.

Despeje a calda sobre o brigadeirão, e levar à geladeira por 4 horas antes de servir.

Peneirar as gemas, antes de colocar no liquidificador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39207-brigadeirao-de-chocolate-branco-com-calda-de-cafe.html>