

GELATINA DE BRIGADEIRO DA LÚH

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de nescau
- 1/2 colher de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacotinho de gelatina incolor
- 1 chocolate granulado (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela faça o brigadeiro normal (mexa em fogo médio o leite condensado, nescau e margarina até o brigadeiro se tornar espesso e parar de grudar no fundo da panela).

Logo após o brigadeiro ficar pronto dissolva a gelatina incolor em um recipiente com uma xícara de água fervendo e outra xícara de água fria, depois despeje esse líquido da gelatina no liquidificador junto do brigadeiro e do creme de leite e bata bem.

Coloque em um refratário e leve à geladeira e espere 30 minutos mais ou menos.

Quando for servir coloque o chocolate granulado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42799-gelatina-de-brigadeiro-da-luh.html>