

BRIGADEIRO CREMOSO COM GELATINA DE MARACUJA

INGREDIENTES

- 1 caixa de gelatina sabor maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina seguindo as instruções da embalagem.

Distribua até a metade de taças individuais e leve-as à geladeira até firmar.

Em uma panela misture o leite condensado, o leite, a margarina e o chocolate.

Leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Deixe esfriar e complete as taças de gelatina.

Na hora de servir, decore com raspas de chocolate ou granulado se quiser decorar de outro jeito decore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42927-brigadeiro-cremoso-com-gelatina-de-maracuja.html>