

BRIGADEIRÃO COM BISCOITO E CALDA CREMOSA

INGREDIENTES

PARA O BRIGADEIRÃO:

Para o brigadeirão: 1 lata de leite condensado

3 ovos

400 g ou 4 colheres cheias de achocolatado de preferencia (nescau)

1 caixa de creme de leite

50 ml de leite

PARA A BASE DO BRIGADEIRÃO CROCANTE:

Para a base do brigadeirão crocante: 1/2 pacote de biscoite ao leite (de preferência biscoito de leite moça)

PARA CALDA CREMOSA:

Para calda cremosa: 1/2 pacote de biscoite ao leite (de preferência biscoito de leite moça)

100 ml de leite

1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRÃO:

Brigadeirão: Primeiro coloque os ovos no liquidificador, em seguida o leite condensado, o achocolatado, o creme de leite e o leite, bata e coloque em uma forma de pudim (bolo) com um furo no meio.

PARA BASE CROCANTE:

Para base crocante: Em um prato, despeje o biscoito e quebre em pedaços pequenos, reserve. Em seguida, despese o conteúdo existente no liquidificador na forma e jogue o biscoito já quebrado nele, pode misturar os dois conteúdos, pois no forno, por ser mais denso, o biscoito formará uma casca bem crocante no fundo da forma.

Coloque em uma assadeira ou bandeja maior água e sob essa bandeja coloque a forma com o conteúdo, em seguida leve ao forno por 45 minutos, sempre verificando, a 280°C.

PARA A CALDA CREMOSA:

Para a calda cremosa: Após 45 minutos, retire do forno e espere que o mesmo esfrie, após está em temperatura ambiente, despeje o mesmo em uma bandeja bem bonita, em seguida, pegue meio pacote do biscoito que sobrou, o leite e o açúcar e coloque no liquidificador.,

Após isso, coloque o conteúdo em uma panela e leve ao fogo baixo, após formar uma calda cremosa, coloque aos

poucos sobre o brigadeirão, leve à geladeira e depois de 3 a 4 horas se delicie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43647-brigadeirao-com-biscoito-e-caldacremosa.html>