

BRIGADEIRO BRANCO DE COPINHO COM CREME DE LARANJA

INGREDIENTES

PARA O BRIGADEIRO:

Para o brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

PARA O CREME:

Para o creme: 1 xícara de caldo de laranja coado

1/2 xícara de água

1 colher de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Leve ao fogo o leite condensado e a margarina.

Quando começar a desgrudar do fundo desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa bem.

CREME DE LARANJA:

Creme de laranja: Leve ao fogo o suco de laranja com o açúcar.

Quando levantar fervura acrescente o amido de milho diluído na água.

Deixe engrossar, desligue o fogo e aguarde esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Usando copinhos de café ou tacinhas para doce monte da seguinte maneira: uma camada de brigadeiro, uma camada de creme de laranja, mais uma de brigadeiro e finalize com o creme de laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46826-brigadeiro-branco-de-copinho-com-creme-de-laranja.html>