

BRIGADEIRO DE CREME DE LEITE COM QUEIJO

INGREDIENTES

200 ml de leite

4 colheres (sopa) de achocolatado já adoçado (nescau) se usar cacau em pó, use 6 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de açúcar cristal ou refinado

100 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

1 caixinha de creme de leite

3 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o achocolatado, o açúcar, o coco (reserve um pouquinho para polvilhar em cima) a manteiga e o creme de leite em uma panela média.

Em fogo alto cozinhe de 15 a 20 minutos, mexendo devagar, apenas para não grudar.

Quando começar a desgrudar da panela, hora de montar o brigadeiro.

Em um refratário pequeno, disponha em fatias uma camada de queijo e uma de brigadeiro rala, outra de queijo e brigadeiro, assim sucessivamente até o brigadeiro acabar.

Polvilhe o coco em cima e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47025-brigadeiro-de-creme-de-leite-com-queijo.html>