BRIGADEIRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM COBERTURA DE BALA TOFFE DE MENTA

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 copo de leite 200 ml

1 copo de chocolate em pó

4 colheres de açúcar

1/2 colher de manteiga

3 ovos inteiros (peneire as gemas)

Para a calda:

20 balas toffe de chocolate com menta

1/2 colher de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

2 copos de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata por 5 minutos.

Em uma forma de furo no meio (20 cm).

Unte com manteiga e chocolate em pó.

Coloque a massa cubra com papel aluminio dobrado para não entrar água.

Coloque dentro de uma panela de pressão.

Coloque 1 copo de água no fundo da panela com cuidado para não ancher muito e entrar na forma.

Cozinhe por aproximadamente 30 minutos depois que pegar pressão.

Desligue deixe sair a pressão, abra para ver se já cozinhou, deixe esfriar um pouco e desenforme.

Para a cobertura misture 20 balas tipo toffe de menta ou o sabor desejado, 1/2 colher de manteiga, 2 copos de leite e 4 colheres de chocolate em pó deixa dissolver bem, misture até dar ponto de calda.

Jogue por cima do brigadeirão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47658-brigadeirao-de-panela-de-pressao-com-cobertura-de-bala-toffe-de-menta.html