# BRIGADEIRO DE MILHO VERDE DA LETICIA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 espigas de milho debulhado e cozido

1 gema

200 g de coco ralado e seco

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite e o milho.

Não é preciso ficar muito líquido, pode-se deixar alguns pedaços.

Em uma panela, com o fogo desligado, coloque o leite condensado.

Passe a gema na peneira para não vir a pele branca do ovo.

Misturar o leite condensado e a gema em fogo baixo, uns 10 minutos sem parar, que é a base do brigadeiro branco.

Não precisa colocar manteiga.

Depois de mais ou menos 10 minutos que ele já tem fervura.

Coloque o creme de leite com o milho que bateu no liquidificador. Mexer sem parar, até ter o ponto de brigadeiro, por mais 10 minutos.

Quando o brigadeiro se desprender levemente do fundo panela, pode retirar do fogo e esperar que esfrie.

Pode-se começar a enrolar e passar no côco ralado.

Os docinhos ficam com uma maciez semelhante a um pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49436-brigadeiro-de-milho-verde-da-leticia.html