NEGÃO BAHIANO

INGREDIENTES

Esta receita é uma adaptação do original Negão da Dadá

400 g de achocolatado (de preferencia nescau)

200 g de cacau em pó

400 g de açúcar

250 g de manteiga sem sal

200 g de leite condensado

8 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela, a manteiga e o açúcar, mexendo, derreta a manteiga por completo sem deixar ferver.

Acrescente o achocolatado, o cacau em pó e o leite condensado. Continue mexendo sem deixar ferver.

Por último adicione todos os ovos de uma unica vez mexendo bastante para que os ovos não cozinhem antes de se misturarem ao creme.

Retire do fogo e o deixe à parte.

Unte uma forma com furo central com margarina e açúcar.

Despeje o creme e leve ao forno por 45 minutos

Para desenformar é fáscio, coloque o Negão para resfriar, quando frio em uma vasilha com água quente, passe o fundo da forma. Pronto seu Negão Bahiano esta desenformado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50526-negao-bahiano.html