BRIGADEIRÃO AO CREME DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA O BRIGADEIRÃO:

Para o brigadeirão:2 latas de leite condensado

2 de creme de leite

2 xícaras de chocolate em pó

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de manteiga ou margarina

5 ovos

PARA O CREME:

Para o creme:3 colheres de amido de milho

2 1/2 copos leite

2 colheres de açúcar

1 creme de leite

1/2 copo de suco de maracujá (da garrafinha)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes do brigadeirão no copo do liquidificador, bata por alguns segundos.

Unte bem a forma de anel (refratário) com margarina, coloque a mistura e leve ao forno micro-ondas, em potência 10 por uns 10 a 12 minutos.

Enquanto isso prepare o creme em uma panela no fogo.

Depois do brigadeirão pronto jogue o creme por cima. enfeite com chocolate granulado ou com pedaços de chocolate meio amargo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50620-brigadeirao-ao-creme-de-maracuja.html