CASADINHO CARAMELADO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata de leite condensado

4 colheres (chá) de achocolatado nescau

1 colher (chá) margarina sem sal

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de margarina sem sal

CARAMELO:

Caramelo:3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

2 colher (sopa) de vinagre branco

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Coloque em uma panela todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até o doce soltar do fundo da panela.Deixe esfriar e reserve.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:Coloque em uma panelas todos os ingredientes e leve ao fogo até o doce soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e reserve.

CASADINHO:

Casadinho:Umedeça as mão com água fria e pegue com uma colher de chá uma porção de brigadeiro e outra de brigadeiro branco e enrole normalmente.

Deixe um copo de água fria para umedecer as mãos para enrolar os doces, o doce fica mais gostoso untando as mão com água do que com margarina e fica menos gorduroso.

Enrole os doces e passe no açúcar cristal e leve ao Freezer por no mínimo 6 horas.

Caramelo:Coloque em uma panela o açúcar,a água e o vinagre.

Mexa para que os ingredientes se misturem.

Leve ao fogo médio (sem mexer), até obter uma calda em ponto de bala dura, ou seja retire um pouco da calda e coloque em um copo com água fria,a calda tem que ficar dura.

MONTAGEM:

Montagem:Assim que a calda ficar pronta, retire os casadinhos do freezer e com um palito passe pela calda.

Coloque os casadinhos em forminhas forradas com fundos rendados ou tapetinhos.

Conserve os docinhos na geladeira para o caramelo não derreter.Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53092-casadinho-caramelado.html