

# CASADINHO CAMELADO

## 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

### CAMELO:

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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