BRIGADEIRO NAPOLITANO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE:

Brigadeiro de chocolate:1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de creme de leite

2 colheres de achocolatado

BRIGADEIRO DE MORANGO:

Brigadeiro de morango:1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de creme de leite

5 colheres de pó de morango

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de creme de leite

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE:

Brigadeiro de chocolate:Coloque na panela o leite condensado e o achocolatado. Deixe ferver por cinco minutos em fogo baixo. Acrescente o creme de leite e ferva por mais cinco minutos. Mexa sempre e quando começar a soltar do fundo da panela está pronto.

BRIGADEIRO DE MORANGO:

Brigadeiro de Morango:Coloque na panela o leite condensado e o pó de morango. Deixe ferver por cinco minutos em fogo baixo. Acrescente o creme de leite e ferva por mais cinco minutos. Mexa sempre e quando começar a soltar do fundo da panela está pronto.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro Branco:Coloque na panela o leite condensado e deixe ferver por cinco minutos. O fogo deve ser bem baixo para não grudar. Acrescente o creme de leite e ferva por mais cinco minutos. Mexa sempre e quando começar a soltar do fundo da panela está pronto. Se a massa ficar com bolinhas, passe num coador grosso.

Depois disso coloque em pequenos copinhos um em cima do outro e coloque para gelar até ganhar consistência.

E sirva geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53975-brigadeiro-napolitano.html