NEGO BRANCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gema (peneirada)

1 colher (sopa) cheia de achocolatado

100 g de miçanga para brigadeiro marrom

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o leite condensado, o creme de leite e a gema.

Misture bem até ficar homogêneo. Divida pela metade em outra panela.

Em uma dessas panelas coloque o achocolatado e leve ao fogo baixo. Mexa sempre até ficar com uma consistência mais grossa com cuidado para não queimar. Ainda quente, coloque numa travessa pequena e deixe esfriar, enquanto você leva a outra panela ao fogo para fazer o mesmo processo. Quando terminar de cozinhar a metade branca coloque sobre a outra, que já está na travessa com cuidado (bem devagar para não misturar). Por fim, coloque as miçangas para enfeitar e leve ao freezer.

Sugestão: tire do freezer alguns minutos antes de servir para descogelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54290-nego-branco.html