

BRIGADEIRO AROMATIZADO COM CAFÉ E CASTANHAS DO PARÁ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de achocolatado em pó (aqui preferimos nescau)

1 colher de chá de café solúvel (aquele do tipo equilibrado basta, não precisa ser o forte ou extra forte)

1 colher de sopa de manteiga

castanhas-do-pará trituradas a gosto (usamos cerca de 10 castanhas)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo alto, sempre mexendo.

Após a manteiga derreter e o brigadeiro começar a engrossar é melhor que abaixe o fogo e continue mexendo sempre, até o ponto normal de brigadeiro, quando se vê o fundo da panela ao passar a colher.

Se preferir brigadeiro de colher, deixe a mistura mais mole. Para servir em pequenas tacinhas, coloque menos castanha triturada na mistura e deixe um pouco para cobrir o brigadeiro, dentro das tacinhas.

Se o objetivo for enrolar, deixe endurecer um pouco mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55746-brigadeiro-aromatizado-com-cafe-e-castanhas-do-para.html>