BRIGADEIRO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de de cream cheese

4 colheres (sopa) de queijo parmesão

1/3 de xícara de chocolate branco picado

3/4 de xícara de água

120 g de goiabada cascão

1 xícara de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione a manteiga, o leite condensado e o cream cheese

Misture bem e deixe até ponto de brigadeiro

Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco

Misture bem e espere esfriar

Em outra panela, misture a água e a goiabada

Deixe em fogo baixo até que a goiabada derreta

Pegue pedaços da goiabada e coloque em uma forma forrada com plástico

Leve ao freezer por 20 minutos

Abra um pouquinho do brigadeiro na mão e coloque um pedaço de goiabada

Feche, moldando o brigadeiro

Para finalizar, passe os brigadeiros no açúcar cristal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7287-brigadeiro-romeu-e-julieta.html