

BRIGADEIRO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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