



Receita de Brigadeiro Brulé.



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

150 gramas de chocolate branco

1 colher de sopa de manteiga sem sal

Raspas de 1 fava de baunilha ou 1 colher sopa de pasta de baunilha

130 gramas de creme de leite fresco

2 gemas

Modo de Fazer:

Em uma panela, misture todos os ingredientes e cozinhe em fogo médio/baixo até que o brigadeiro desgrude completamente do fundo da panela.

Transfira para um prato e cubra com plástico filme em contato. Deixe o brigadeiro esfriar por completo em temperatura ambiente ou na geladeira.

Enrole as bolinhas e passe-as no açúcar cristal. Em seguida, leve os brigadeiros ao congelador por 15 minutos.

DICA: Para uma camada ainda mais crocante no final, passe os brigadeiros duas vezes no açúcar cristal.

Com a ajuda de um maçarico, caramelize os brigadeiros até que se forme uma casquinha dourada.

DICA 2: Se você não tiver um maçarico, pode fazer este processo com uma colher. Basta aquecer as costas de uma colher velha (porque depois disso ela ficará toda queimada) na boca

do fogão e, quando estiver bem quente, passar no brigadeiro com cuidado. A cada nova passada de colher, mergulhe-a em água quente para remover as partes queimadas.

Guarde na geladeira até a hora de servir.

Receita e imagem: ICKFD