



Brigadeiro Mesclado:



Receita:

- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó.
- 2 colheres de sopa de manteiga.
- Meia xícara chá de leite
- 1 xícara chá de açúcar cristal fino.
- Manteiga para untar
- Forminhas de papel.

Modo de Fazer:

Em uma panela, misture uma lata de leite condensado com o chocolate em pó e uma colher (sopa) de manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos) Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Em outra panela, misture a outra lata de leite condensado com uma colher sopa de manteiga e o leite. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos)Deixe esfriar em um prato untado.Com as mãos untadas, enrole em bolinhas com porções da massa clara e a massa escura e passe no açúcar. Sirva em forminhas de papel.

Dica: Se desejar misture 50 gramas coco ralados à massa do brigadeiro branco durante o preparo.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Nestlé

