



Brigadeiro Rosa:



Ingredientes:

- Meia folha de gelatina vermelha sem sabor.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- Meia xícara (chá) de açúcar.
- Manteiga para untar.

Modo de Fazer:

-Em uma tigela, deixe amolecer a gelatina em três colheres (sopa) de água fria. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado com a manteiga, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela (que corresponde mais ou menos 10 minutos) Esprema bem a gelatina e despreze a água misture ao leite condensado ainda quente, até ficar homogêneo. Passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no açúcar. Sirva em forminhas de papel.

Dicas:

- Se desejar, cubra o brigadeiro rosa com granulado colorido e deixe sua mesa ainda mais divertida!
- Se desejar, substitua a gelatina em folha por gelatina sem sabor em pó vermelha: Hidrate meia colher (chá) de gelatina em pó sem sabor vermelha em 1 colher(sopa) de água quente e misture até ficar homogêneo. Junte ao leite condensado e a manteiga e leve ao fogo conforme indica a receita.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Nestlé

