



Brigedeiro de Coco



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

160 gramas de chocolate branco

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 colher de sobremesa de glicose ou xarope de milho (opcional)

70 gramas de coco ralado seco

1 pitada de SAL

Coco ralado seco para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela grande junte todos os ingredientes.

Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.

Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa.

Leve para a geladeira.

Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

Coloque em forminhas e está pronto!!

Receita: ICKFD