



RECEITAS DA FIA

Brigadeiro Branco

www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-branco

Aprenda a fazer um delicioso brigadeiro branco em apenas 40 min! Experimente!

Brigadeiro Branco unknown

 40 min

 25 unidades

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1/2 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 80 gramas de [chocolate branco](#)
- Chocolate branco granulado ou Leite em pó

Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grosso ou médio, misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga.
2. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo delicadamente até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo, adicione o chocolate branco e misture até derreter e incorporar.
4. Despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e deixe esfriar completamente.
5. Com o brigadeiro já frio, molde pequenas bolinhas e passe no granulado de chocolate branco ou no leite em pó.
6. Sirva e aproveite essa delícia de brigadeiro branco!

Veja mais:

Confira nossas [deliciosas receitas de brigadeiro!](#)

www.receitasdafia.com