

## **Brigadeiro Branco**

www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-branco

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

Brigadeiron Branco unknown



## **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 рó.
- 6. Sirva e aproveite essa delícia de brigadeiro branco!

## Veja mais:

Confira nossas deliciosas receitas de brigadeiro!

www.receitasdafia.com