



Brigadeiro de Doce de Leite Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-de-doce-de-leite-caseiro

Aprenda esse doce de leite caseiro com base de brigadeiro e fica perfeito para recheio de bolos, sonhos e se você é viciado em doce Brigadeiro de Doce de Leite Caseiro de leite pode comer de colher fica uma delícia!

 15 min  9 porções

Ingredientes

BRIGADEIRO

- 2 caixas de [creme de leite](#)
- 1 caixa de [leite condensado](#)

CALDA DE AÇÚCAR QUEIMADO

- 1/2 xícara de [açúcar refinado](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela antiaderente coloque o creme de leite e o leite condensado em fogo médio.
2. Enquanto ferve mexa de vez enquanto para não grudar.
3. Em uma frigideira coloque o açúcar para derreter.
4. Quando o brigadeiro engrossar as bolhas e o açúcar caramelizar desligue o fogo e misture o caramelo no brigadeiro mexendo sem para por 30 segundo para ficar bem misturado e brilhoso.
5. Coloque em uma vasilha de vidro, espere esfriar e cubra com plástico encostando no doce e deixe na geladeira para gelar.
6. Recheio o que quiser ou coma de colher!

www.receitasdafia.com