receita

Brigadeiro de Maracujá



ingredientes

1 lata de leite condensado 395g
80g de creme de leite UHT 20%
40ml de polpa de maracujá
Glacucar

Formas utilizadas :
Crystal oval FP 68
BWB 12 cerejao /trufa
silikomart SP 080
Forma quadrada de polipropileno



modo de preparo

Em uma panela misture o leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo até o ponto de bloco bem firme (veja na aula), acrescente a polpa de maracujá e siga mexendo até o ponto firme, desligue o fogo e mexa até parar a fervura. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.



modo de preparo

Pese conforme o modelo do doce que desejar fazer. Passe no Glacucar e deixe descansar nas forminhas. Dsenforme e decore com um lindo floral.

Rendimento: depende da forminha (média 20un)
Validade: 5dias