Brigadeiros
GOURMET



Nova Receita
Trio de Delícias

Brigadeiro Trio de Delícias


65 DOCES


R$0,45


R$2,50


72 HORAS

Se você quer experimentar uma verdadeira mistura de sabores e sensações essa é a receita certa!

O Trio de Delícias (como gosto de chamar) tem uma combinação surpreendente o que faz dele o preferido para aquele momento que você não sabe qual sabor escolher para dar uma mordida!

INGREDIENTES

3 Caixas de leite condensado (395 gramas)

3 Colheres de sopa de manteiga sem sal (10 gramas cada)

3 Colheres de sopa de doce de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

Açúcar refinado para enrolar



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione uma caixa de leite condensado e a manteiga, mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro, que é quando começa a desgrudar da panela e a massa ficar firme, em ponto de enrolar. Transfira para um prato untado com manteiga, e deixe esfriar.

2. Em outra panela, adicione outra caixa de leite condensado, mais uma colher de manteiga e o doce de leite, mexa em fogo baixo até o ponto de brigadeiro (enrolar). Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

3. E por último o brigadeiro de chocolate, na panela adicione o leite condensado a manteiga e o chocolate em pó (50% cacau). Mexa até dar o ponto de brigadeiro e transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

4. Com os três sabores de brigadeiro pronto e frio, faça bolinhas de 5 gramas cada sabor.

5. Junte as três bolinhas uma em cima da outra e enrole formando uma bolinha só.

6. Passe/enrole no açúcar refinado e coloque nas forminhas.

DICA: **É importante pesar cada bolinha, esse passo garante a mesma quantidade de massa para cada sabor!**













facebook.com/tudodecake

twitter.com/tudodecake

youtube.com/tudodecake

instagram.com/marciatozo