Brigadeiros
GOURMET



Nova Receita
Brigadeiro Indiano

Brigadeiro Indiano









Cheio de aromas e sabores esse Brigadeiro se destaca por suas especiarias! Canela, Cravo e Noz moscada, típicos da gastronomia indiana chegam para temperar com muito amor os nossos docinhos brasileiros!

Ah! e você ainda pode rechear pães de mel com ele. Fica delicioso!

E aí, que tal preparar o seu?

INGREDIENTES

1 Caixa de leite condensado (395 gramas)

1 Colher de sopa de manteiga sem sal (10 gramas)

1 colher de café de canela em pó

1 Colher de café de cravo em pó

½ colher de café de noz moscada

Açúcar com canela para passar os docinhos

Cravo para enfeitar



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione todas as especiarias, o leite condensado, e a manteiga.

2. Mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando a massa desgruda da panela.

3. Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar totalmente.

4. Faça bolinhas de 15 gramas e enrole bem, para ficar bem redondinho!

5. Passe o docinho no açúcar com canela e finalize com um cravo para enfeitar.

DICA: **Valorize o seu DOCE colocando em forminhas diferentes como fiz aqui!**









facebook.com/tudodecake

twitter.com/tudodecake

youtube.com/tudodecake

instagram.com/marciatozo