

BROWNIE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

Ingredientes (Massa): 250g de chocolate meio amargo, 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, ¾ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de cacau.

Modo de fazer: Derreter o chocolate com a manteiga e deixar esfriar. Bater os ovos, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo e o cacau. Levar para assar em forno médio até obter uma casquinha.

COBERTURA (Brigadeiro de leite ninho)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até desgrudar do fundo da panela.

PALHA ITALIANA DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

Ingredientes: 200g de Biscoito Maisena, 1 receita de brigadeiro de leite ninho.

Modo de fazer: Triturar o biscoito maisena e adicionar ao brigadeiro de leite ninho. Forrar uma forma com o filme plástico, colocar a palha italiana e levar à geladeira até endurecer. Cortar em pedaços e passar no açúcar de confeitaria e no leite ninho.

Brigadeiro de leite ninho

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até desgrudar do fundo da panela.