

BRIGADEIRO DA MARIANA

INGREDIENTES

- 01 (uma) lata de leite condensado (Moça).
- 01 (uma) lata (mesma medida) de leite de vaca.
- 04 (quatro) ovos de galinha (clara e gema).
- 05 (cinco) colheres de sopa de achocolatado.

MODO DE PREPARO

Calda:

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes e despeje em uma forma untada com manteiga e açúcar.
- Leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve para gelar por cerca de seis horas.
- Desenforme, polvilhe com chocolate granulado e sirva a seguir.

Dica:

- Não esqueça de quando estiver pronto chamar os amigos!