

Brigadeiro de Panela – Como Fazer e Receitas

INGREDIENTES

- 2 colheres de margarina
- 4 colheres de nescau (ou qualquer achocolatado de sua preferência)
- 1 lata de leite condensado (pode ser a caixinha também)



MODO DE PREPARO

1. Antes de começar a receita, uma dica: não fazer em panela de inox porque provavelmente irá queimar!
2. Ligue a panela no fogo alto, e coloque as duas colheres de margarina, deixe derreter um pouco.
3. Coloque as quatro colheres de nescau e imediatamente coloque no fogo baixo para não queimar. Atenção: tudo tem que ser muito rápido porque ninguém merece comer brigadeiro queimado não é.
4. Logo após o nescau e o fogo baixo, coloque a lata ou a

caixinha de leite condensado.

5. Agora é só mexer bem até começar a borbulhar nos cantos, quando isso começar a acontecer, você já pode desligar o fogo. Coloque o brigadeiro num prato ou num pote, você quem escolhe, e leve a geladeira. Agora depende do seu gosto, se você gosta do brigadeiro durinho, deixe por aproximadamente 30 minutos, e se quiser mais mole, deixe por uns 20 minutos.