BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA DE 10 MINUTOS! EU AMO, SÃO DELICIOSOS!

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

cachaça a gosto

suco de 2 limões

2 colheres (sopa) de essência de limão

2 gotas de corante alimentício verde

raspas de limão a gosto

chocoballs, coco ralado ou granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado e a margarina, mexendo sempre, até virar uma massa que desgrude do fundo da panela. Apague e fogo e acrescente a cachaça. Ligue o fogo novamente por mais uns 5 minutos. Acrescente o suco de limão, a essência e as raspas de limão. Volte ao fogo por mais 5 minutos, cuidado para não deixar passar do ponto e queimar.

Unte um prato ou travessa grande e coloque a massa, espere esfriar bem.

Com o auxilio de uma colher untada e com as mãos bem untadas modele os brigadeiros e passe no coco ralado, granulado ou chocoballs.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: A massa não ficara dura ao voltar várias vezes ao fogo, já que vai se usar bastante líquido, fazendo também que a massa fique bem mais cremosa do que o brigadeiro normal, assim precisando usar bastante margarina para modelar. Para deixar o coco ralado e as chocoballs verdes é só acrescentar um pouco de corante verde com essência de limão (não acrescente o corante puro porque não tingirá).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13540-brigadeiro-de-caipirinha-de-10-minutos-eu-amo-sao-deliciosos.html