

ANOTE A RECEITA DESSE BRIGADEIRO DE LIMÃO QUE É SIMPLEMENTE PERFEITO!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 colher (chá) de manteiga (8 g)
- 50g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão Siciliano (15 ml)
- Raspas do limão Siciliano a gosto
- 1 colher (sopa) de creme de leite (15 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal (200 g) Para envolver os brigadeiros

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate branco e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco picado.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e acrescente o suco de limão siciliano as raspas do limão e o creme de leite.

Misture muito bem e despeje em um prato, cubra com filme plástico e deixe esfriar.

Modele os brigadeiros e passe na mistura de açúcar cristal com raspas do limão siciliano.

Acomode em forminha de papel e sirva.

Rendimento: 30 docinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13916-anote-a-receita-desse-brigadeiro-de-limao-que-e-simplesmente-perfeito.html>