

BRIGADEIRO CROCANTE DE CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

100 g de castanha de caju quebrada grosseiramente

100 g de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

15 g de margarina com sal

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque a castanha de caju e o açúcar

Mexa por 7 minutos

Apague o fogo, coloque em uma superfície untada com margarina e deixe esfriar

Depois de frio, reserve metade do crocante de castanha de caju para a massa do brigadeiro

Coloque a outra metade em um saco plástico

Quebre bem com um batedor até ficar bem fino e reserve (esse crocante é para passar os brigadeiros)

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e a margarina

Misture, leve ao fogo baixo e mexa por 15 minutos

Depois desse tempo, coloque o crocante de castanha de caju mais grosseiro e mexa por mais 3 minutos

Apague o fogo e transfira para um prato untado com margarina

Pegue pequenas porções da massa do brigadeiro e enrole

Passa no crocante de castanha de caju quebrado bem fino, coloque na forminha e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6912-brigadeiro-crocante-de-castanha-de-caju.html>