

BRIGADEIRO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de cream cheese
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão
- 1/3 de xícara de chocolate branco picado
- 3/4 de xícara de água
- 120 g de goiabada cascão
- 1 xícara de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

- Em uma panela adicione a manteiga, o leite condensado e o cream cheese
- Misture bem e deixe até ponto de brigadeiro
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco
- Misture bem e espere esfriar
- Em outra panela, misture a água e a goiabada
- Deixe em fogo baixo até que a goiabada derreta
- Pegue pedaços da goiabada e coloque em uma forma forrada com plástico
- Leve ao freezer por 20 minutos
- Abra um pouquinho do brigadeiro na mão e coloque um pedaço de goiabada
- Feche, moldando o brigadeiro
- Para finalizar, passe os brigadeiros no açúcar cristal

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7287-brigadeiro-romeu-e-julieta.html>