

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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