

BRIGADEIRO DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 5 cravos ou 1 colher (chá) de cravo em pó
- pimenta calabresa ou dedo de moça (sem a sementes) a gosto
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal ou margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga ou margarina em fogo baixo para derreter

Depois adicione o leite condensado e misture

Adicione o chocolate, a canela, o cravo e a pimenta

Mexa bem e quando chegar ao ponto de brigadeiro adicione o creme de leite

Em seguida enrole no açúcar e na canela e decore com um cravo (ou coma de colher)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5172-brigadeiro-de-especiarias.html>