

Brigadeiro Brûlée

Olá, hoje vamos preparar uma receita de um brigadeiro maravilhoso. Uma mistura de brigadeiro com creme brûlée! Fica incrível! A única dificuldade é que você vai precisar de um maçarico culinário! Vale a pena fazer! Esta receita rende uns 30 brigadeiros.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 200 ml de creme de leite fresco;
- 2 gemas;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 fava de baunilha;
- Açúcar cristal;



Clique para ampliar

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite as gemas, a fava de baunilha e mexa tudo. Leve a panela em fogo médio, mexendo bem até ponto de brigadeiro (demora um pouquinho mais do que o brigadeiro tradicional por causa do creme de leite). Coloque num prato para esfriar (na geladeira para ficar mais durinho). Quando estiver frio faça bolinhas e envolva com açúcar cristal. Depois passe a chama do maçarico por cima dos brigadeiros até caramelizar. Se quiser uma casquinha mais grossinha, passe novamente no açúcar e passe o maçarico novamente.



Clique para ampliar



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$