

RECEITA:

Brigadeiro de Paçoca



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
30 porções



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de creme de leite UHT
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- 70 g de **Chocolate Genuine Branco**
- 1 colher (sopa) rasa de doce de leite
- 3 paçocas rolha esfareladas
- Paçoca ou amendoim triturado para cobrir os brigadeiros



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela grossa, coloque todos os ingredientes, menos a paçoca.
- 2 - Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
- 3 - Retire a panela do fogo e adicione as 3 paçocas.
- 4 - Coloque em um prato sem untar e deixe esfriar.
- 5 - Passe manteiga nas mãos e com ajuda de uma colher faça bolinhas passando as mesmas na paçoca esfarelada ou amendoim triturado. A validade é de 7 dias.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive