

Brigadeiros de Maracujá e Coco

INGREDIENTES PARA 27 BRIGADEIROS

1 lata de leite condensado com 397g
150 ml de polpa de maracujá sem sementes
2 gemas de ovo
1 colher de sopa bem cheia de manteiga
1 colher de sopa bem cheia de amido de milho
Coco ralado q.b.
Manteiga para untar
Forminhas de papel frisado



Tempo de preparação: 45 minutos + 3 horas
Custo: 3.50 € | Custo por brigadeiro: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/brigadeiros-maracuja-coco-42512/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho anti aderente, coloque o leite condensado, a polpa de maracujá, as gemas de ovo e o amido de milho.

Mexa com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado e o amido bem dissolvido.

Por fim, junte a manteiga.

2. Leve ao lume e sem parar de mexer, deixe cozinhar em lume brando.

Passado cerca de 30 minutos e quando a massa estiver consistente e começar a descolar do fundo do tacho, retire.

3. Coloque a massa num prato de sopa previamente untado com manteiga.

Leve a massa ao frigorífico até que fique fresca e bem consistente.

4. Depois da massa fria e com as mãos untadas com manteiga, retire pequenas colheradas e molde bolinhas.

Passa as bolinhas pelo coco ralado e coloque em forminhas de papel frisado.

Se quiser, pode conservar os brigadeiros no frigorífico dentro de uma caixa.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!