



# BRIGADEIRO GOURMET

RECEITAS TESTADAS E APROVADAS



POR DOCES GOURMET LUCRATIVO



# SUMÁRIO

DICAS GERAIS .....	04
AVISO LEGAL .....	05
BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL .....	06
BRIGADEIRO GOURMET DE OREO .....	07
BRIGADEIRO GOURMET DE OVOMALTINE .....	08
BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ .....	09
BRIGADEIRO GOURMET DE MILHO .....	10
BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO .....	11
BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE .....	12
BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEU E JULIETA .....	13
BRIGADEIRO GOURMET DE COCO .....	14
BRIGADEIRO GOURMET DE CREME BRULÉ .....	15
BRIGADEIRO GOURMET DE DOCE DE LEITE .....	16
BRIGADEIRO GOURMET DE NUTELLA .....	17
BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO .....	18
BRIGADEIRO GOURMET DE PAÇOCA .....	19
BRIGADEIRO GOURMET DE MORANGO .....	20
BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE COM PIMENTA .....	21
BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS .....	22
BRIGADEIRO GOURMET DE PÉ DE MOLEQUE .....	23
BRIGADEIRO GOURMET DE CAPPUCCINO .....	24
BRIGADEIRO GOURMET DE KIT KAT .....	25
BRIGADEIRO GOURMET DOIS AMORES .....	26
BRIGADEIRO GOURMET DE MAMÃO PAPAYA .....	27
BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO COM M&M .....	28
BRIGADEIRO GOURMET RECHEADO COM UVA VERDE .....	29
BRIGADEIRO GOURMET DE NAPOLITANO .....	30
BRIGADEIRO GOURMET BICHO DE PÉ .....	31
BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE BELGA .....	32
BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO .....	33
BRIGADEIRO GOURMET INDIANO TRADICIONAL .....	34
BRIGADEIRO GOURMET DE AÇAI .....	35
BRIGADEIRO GOURMET RAFFAELLO .....	36
BRIGADEIRO GOURMET DE KINDER OVO .....	37
BRIGADEIRO GOURMET DE FERRERO ROCHER .....	38
BRIGADEIRO GOURMET DE SONHO DE VALSA .....	39
BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 1/2 .....	40
BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 2/2 .....	41
BRIGADEIRO GOURMET DE PALHA ITALIANA .....	42



# SUMÁRIO

BRIGADEIRO GOURMET DE LARANJA .....	43
BRIGADEIRO GOURMET DE MENTA .....	44
BRIGADEIRO GOURMET DE FARINHA LÁCTEA .....	45
BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 1/2 .....	46
BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 2/2 .....	47
BRIGADEIRO GOURMET DE TUTTI-FRUTTI .....	48
BRIGADEIRO GOURMET DE DAMASCO .....	49
BRIGADEIRO GOURMET DE ALPINO .....	50
BRIGADEIRO GOURMET DE TORTA DE LIMÃO .....	51
BRIGADEIRO GOURMET DE GENGIBRE .....	52
BRIGADEIRO GOURMET COM MORANGO .....	53



# DICAS GERAIS

**RENDIMENTO:**

O rendimento dos brigadeiros pode haver diferenças devido ao tamanho que você desejar enrolar.

**TEMPO DE PREPARO:**

O tempo de preparo vai variar muito de pessoa para pessoa.

**CUSTO:**

O custo é apenas uma previsão do que será gasto. Isso vai variar muito aonde você vai comprar os seus ingredientes e a quantidade que você irá comprar.

**LUCRO:**

O lucro é baseado no cálculo de 100% de retorno em cada brigadeiro.

**CONSERVAÇÃO (FREEZER):**

No freezer se os brigadeiros forem guardados em caixa de isopor próprias para alimentos, podem durar até um mês.

**CONSERVAÇÃO (GELADEIRA):**

Os brigadeiros podem durar (se forem guardados em caixas plásticas com tampa) 1 semana.

**CONSERVAÇÃO (TEMPERATURA AMBIENTE):**

Em temperatura ambiente o brigadeiro pode ser consumido em até 3 dias.



## **AVISO LEGAL**

**Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.**

**Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.**



## BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 100g de chocolate belga ao leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Adicione em uma panela o leite condensado, o chocolate e a manteiga.

**PASSO 02:** Leve os ingredientes em fogo baixo, e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas e cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e passe no granulado de sua preferência.



## BRIGADEIRO GOURMET DE OREO



**RENDIMENTO:**  
20 A 40 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 50g de chocolate branco picado
- 1 pacote de biscoito oreo
- 1 colher (sopa) de creme de leite

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Separe o biscoito do recheio.

**PASSO 02:** Pique o chocolate e deixe os ingredientes reservados.

**PASSO 03:** Coloque em uma panela o leite condensado, o recheio do biscoito, o chocolate branco picado e a manteiga.

**PASSO 04:** Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 05:** Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture novamente.

**PASSO 06:** Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 07:** Faça bolinhas e passe o brigadeiro no biscoito oreo triturado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE OVOMALTINE



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 50g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de ovomaltine (será para confeitar o brigadeiro)
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de ovomaltine (será para a massa do brigadeiro)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o chocolate, a manteiga e a xícara de ovomaltine.

**PASSO 02:** Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Acrescente o creme de leite e mexa novamente.

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Faça bolinhas e passe o brigadeiro no ovomaltine ou em algum confeite de sua preferência.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sobremesa) de café solúvel
- 1 colher (sobremesa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o chocolate em pó, o café solúvel e a manteiga.

**PASSO 02:** Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e passe o brigadeiro no chocolate em pó ou em algum de sua preferência.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE MILHO**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de milho verde
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Em uma liquidificador bata o milho com um pouco de leite até triturar bem (o milho não pode ir com água).

**PASSO 02:** Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e o milho triturado, e em fogo médio misture até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e decore o brigadeiro como preferir.



## BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 50g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão siciliano (15m)
- Raspas de limão siciliano
- 1 colher (sopa) de creme de leite (15g)
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal (200g) para decorar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga.

**PASSO 02:** Leve os ingredientes em fogo baixo, e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, as raspas de limão, o suco de limão, misture novamente.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Faça bolinhas e passe no açúcar cristal e nas rapas de limão ou, decore como preferir.



## BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 50g de pistache triturado
- 20g de pasta de pistache
- Pistache triturado para confeitar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o pistache triturado.

**PASSO 02:** Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.

**PASSO 03:** Em seguida, acrescente a pasta de pistache e mexa novamente.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Faça bolinhas e passe o brigadeiro no pistache triturado ou em algum granulado que você preferir.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEU E JULIETA**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Goiabada em cubinhos para o recheio
- Parmesão ralado para decorar

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o parmesão ralado e a manteiga.

**PASSO 02:** Mexa em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela, em seguida desligue o fogo.

**PASSO 03:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Abra o brigadeiro e recheie com a goiabada e enrole.

**PASSO 05:** Passe o brigadeiro no parmesão ralado e decore com um pedaço de goiabada no topo.



## BRIGADEIRO GOURMET DE COCO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 70g de coco seco ralado
- 1 colher (sobremesa) de glucose
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 160g de chocolate branco
- 1 pitada de sal
- Coco seco ralado para confeitar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela os ingredientes em fogo baixo, em exceção ao (coco ralado para confeitar).

**PASSO 01:** Mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar da panela, em seguida desligue o fogo.

**PASSO 03:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Enrole o brigadeiro e passe no coco seco ralado ou em algum granulado de sua preferência.



## BRIGADEIRO GOURMET DE CREME BRULÉ



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas de ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sobremesa) essência de baunilha

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Peneire as gemas sem mexer com a colher e reserve.

**PASSO 02:** Coloque na panela o leite condensado, as gemas, a essência de baunilha, a manteiga sem sal e leve a fogo baixo até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Enrole o brigadeiro e passe no açúcar demerara de sua preferência.

**PASSO 05:** Dê uma leve ambada no brigadeiro.

**PASSO 06:** Com ajuda de um maçarico, amarele a superfície do brigadeiro, tome cuidado para não queimar ele.



## BRIGADEIRO GOURMET DE DOCE DE LEITE



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- Açúcar de confeiteiro (para decorar)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela todos os ingredientes (exceto açúcar para decorar) em fogo baixo.

**PASSO 02:** Mexa bem até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela, em seguida desligue o fogo.

**PASSO 03:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Enrole o brigadeiro e passe no açúcar e decore com um pingo de doce de leite no topo.



## BRIGADEIRO GOURMET DE NUTELLA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de manteiga
- 140g de nutella (pote pequeno)
- 50g de chocolate nobre ao leite

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, o creme de leite e a manteiga.

**PASSO 02:** Mexa bem e leve em fogo baixo até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

**PASSO 03:** Em seguida, com o fogo desligado, adicione o chocolate, a nutella e mexa bem.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole o brigadeiro e decore como preferir.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo com 20ml de água (opcional)

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela com o fogo desligado, o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o leite em pó e mexa bem.

**PASSO 02:** Em seguida, coloque a farinha de trigo misturada com água com auxílio de uma peneira (opcional).

**PASSO 03:** Mexa novamente até a mistura ficar uniforme e o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole o brigadeiro e passe no leite em pó.



## BRIGADEIRO GOURMET DE PAÇOCA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 paçocas esfareladas

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, farinha de trigo, a manteiga e as paçocas esfareladas.

**PASSO 02:** Mexa todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 03:** Leve ao fogo baixo e mexa para não queimar até a mistura começar a se desgrudar da panela, desligue o fogo.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe na paçoca esfarelada.



## BRIGADEIRO GOURMET DE MORANGO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de pó da mavelério sabor morango
- Açúcar de confeiteiro (para decorar)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado, a farinha de trigo, a manteiga e o pó de morango.

**PASSO 02:** Mexa todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 03:** Leve ao fogo baixo e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe no açúcar ou no granulado.



## BRIGADEIRO DE CHOCOLATE COM PIMENTA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de chocolate ao leite
- 1 pimenta dedo de moça pica sem semente
- 1/3 pimenta calabresa

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado e a farinha de trigo.

**PASSO 02:** Mexa bem até a mistura ficar uniforme.

**PASSO 03:** Em seguida, adicione o chocolate em pó e misture novamente.

**PASSO 04:** Adicione o creme de leite, a manteiga, o chocolate ao leite e as pimentas.

**PASSO 05:** Mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 06:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 07:** Enrole e passe no chocolate granulado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 150g de doce de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de canela em pó

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo mexa os dois ingredientes até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Abra a massa, coloque o doce de leite, feche e enrole.

**PASSO 05:** Passe o brigadeiro no açúcar e na canela.

**PASSO 06:** Coloque um pouco de doce de leite nos brigadeiros com um saco de confeitar ou uma colher para decorar (opcional)



## BRIGADEIRO GOURMET DE PÉ DE MOLEQUE



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 500g de amendoim com pele
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- Manteiga para untar as mãos para enrolar
- Açúcar refinado (para decorar)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Em uma panela, torre o amendoim por 5 minutos em fogo médio.

**PASSO 02:** Coloque em outra panela o açúcar e deixe derreter até virar caramelo.

**PASSO 03:** Em fogo baixo, coloque o amendoim torrado com o açúcar e misture sem parar.

**PASSO 04:** Mexa até que a mistura fique com um aspecto líquido.

**PASSO 05:** Adicione o leite condensado e mexa até se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 06:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 07:** Enrole e passe no açúcar refinado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE CAPPUCCINO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate nobre ao leite (picado)
- 3 colheres (sopa) de pó solúvel para cappuccino
- 1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate ao leite, as colheres de cappuccino e a pitada de sal.

**PASSO 02:** Com o fogo desligado, mexa até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 03:** Em seguida, em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe no pó de cappuccino.



## BRIGADEIRO GOURMET DE KIT KAT



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres bem cheias de chocolate em pó
- 6 barrinhas de kit kat

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

**PASSO 02:** Mexa em fogo baixo até o brigadeiro começar a se desgrudar da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Corte os kit kat em cubinhos bem pequenos.

**PASSO 05:** Enrole seus brigadeiros e passe nos kit kat em cubinhos.

# **BRIGADEIRO GOURMET DOIS AMORES**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

## **INGREDIENTES:**

- 2 lata de leite condensado (um para cada brigadeiro)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (uma para cada brigadeiro)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado

## **MODO DE PREPARO:**

### **BRIGADEIRO BRANCO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e mexa em fogo baixo até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 02:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

### **BRIGADEIRO TRADICIONAL:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o chocolate e mexa em fogo baixo até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 02:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 03:** Depois de 4 horas é só misturar os dois brigadeiros formando um só e passar no açúcar.



## BRIGADEIRO GOURMET DE MAMÃO PAPAYA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**

DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (café) de pó para sorvete com sabor mamão papaya
- Corante alimentício em gel (cor laranja)
- Açúcar refinado para enrolar
- Granola para decorar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o pó para sorvete, e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo mexa tudo até a mistura começar a se desgrudar da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e adicione o corante e mexa até a mistura ficar uniforme.

**PASSO 04:** Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe no açúcar refinado e coloque a granola no topo do brigadeiro para decorar.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO COM M&M**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite ninho
- 1 xícara (chá) de M&M's para recheiar

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o leite ninho.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por no mínimo 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Depois de 4 horas, faça bolinhas de brigadeiro e com o dedo fure a bolinha para colocar com os M&M's.

**PASSO 05:** Logo após, feche a bolinha e passe no leite ninho ou M&M's para decorar.



## **BRIGADEIRO GOURMET RECHEADO COM UVA VERDE**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Uva verde sem caroço
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado ou leite em pó

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela o leite condensado e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Depois de 4 horas, faça bolinhas e com o dedo fure o brigadeiro e coloque a uva verde para recheiar.

**PASSO 05:** Feche e passe seu brigadeiro no leite em pó ou no açúcar refinado para decorar.



## BRIGADEIRO GOURMET DE NAPOLITANO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- BRIGADEIRO DE LEITE NINHO:
  - 1 lata de leite condensado
  - 1 colher (sopa) de manteiga
  - 4 colheres (sopa) de leite em pó
- BRIGADEIRO TRADICIONAL:
  - 1 lata de leite condensado
  - 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- BRIGADEIRO DE MORANGO:
  - 1 lata de leite condensado
  - 1 colher (sopa) de manteiga
  - 4 colheres (sopa) de nesquik
  - Açúcar cristal para decorar

### MODO DE PREPARO:

OBS: repita o mesmo procedimento aqui abaixo para os três sabores. Um de cada vez.

**PASSO 01:** Coloque na panela, (um sabor de cada vez), e mexa em fogo baixo até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 02:** Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 03:** Com os três sabores em pratos diferentes, pegue uma parte igual de cada um e faça tipo um "sanduiche", colocando um por cima do outro.

**PASSO 04:** Logo após, enrole e passe no açúcar cristal para decorar.



## **BRIGADEIRO GOURMET BICHO DE PÉ**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- Açúcar para decorar

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até começar a ferver.

**PASSO 03:** Quando estiver fervendo, acrescente o pó de gelatina (não é necessário dissolver antes).

**PASSO 04:** Mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 05:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 06:** Enrole, e em seguida peneire o açúcar e passe os brigadeiros nela.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE BELGA**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**

DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite (20% de gordura)
- 30g de glucose
- 10g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate 54% cacau

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o creme de leite e mexa até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 02:** Acrescente a manteiga, a glucose e o chocolate.

**PASSO 03:** Em fogo baixo, mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe descansar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe no granulado de sua preferência.



## BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**

DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 2 lata de leite condensado
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (café) de cardamomo em pó
- 1 colher (café) gengibre em pó
- ½ colher (café) de cravo em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 100g de chocolate meio amargo
- 1 saquinho de chá preto
- Castanhas do Pará em raspas para decorar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e reserve.

**PASSO 02:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o saquinho de chá em fogo baixo por 2 minutos.

**PASSO 03:** Retire o saquinho de chá e acrescente o chocolate mexendo bem até a massa se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Com o fogo desligado, coloque a canela, o cardamomo, o cravo e o gengibre.

**PASSO 05:** Mexa até que a mistura fique homogênea.

**PASSO 06:** Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 07:** Enrole e passe nas rapas de castanha do Pará



## BRIGADEIRO GOURMET INDIANO TRADICIONAL



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 2,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 10g de amido de milho
- 2 gemas
- 100 ml de creme leite
- 25g de manteiga sem sal
- 3g de canela em pó
- 3g de cravo em pó
- Rapas de chocolate ou açúcar para confeitar
- Cravo para decorar

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado e o amido de milho e mexa até a mistura ficar uniforme, acrescente as gemas e misture novamente.

**PASSO 02:** Acrescente a manteiga, a canela, o cravo, o creme de leite e a manteiga e misture mais uma vez.

**PASSO 03:** Leve a mistura ao fogo alto, mexendo até ferver.

**PASSO 04:** Baixe o fogo e continue mexendo até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 05:** Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 06:** Faça bolinhas e passe no açúcar ou nas raspas de chocolate e para finalizar coloque um cravo no topo do brigadeiro.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE AÇAI**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 150g creme de açaí (temperatura ambiente)
- 1 colher (sopa) manteiga sem sal
- Leite em pó ou granola para confeitar

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o açaí.

**PASSO 02:** Mexa até obter uma mistura uniforme e leve ao fogo baixo.

**PASSO 03:** Mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.

**PASSO 04:** Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Depois disso, faça bolinhas e confeite com o leite em pó ou granola.



## BRIGADEIRO GOURMET RAFFAELLO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 10g de manteiga sem sal
- 40g de creme de leite
- 50g de farinha de amêndoas
- 250g de cobertura fracionada branca
- 1 coco seco ralado
- 22 amêndoas

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela todos os ingredientes (exceto as amêndoas e o coco ralado).

**PASSO 02:** Leve a fogo baixo e mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.

**PASSO 03:** Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Depois recheie o brigadeiro com uma amêndoa, banhe na cobertura branca e passe no coco ralado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE KINDER OVO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 barras picadas de kinder ovo
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Leite ninho para decorar
- Um pedaço de kinder ovo Bueno para recheio

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga, as barras de kinder ovo picadas e o chocolate em pó.

**PASSO 02:** Mexa tudo até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 03:** Em fogo baixo mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Depois disso, faça bolinhas e com dedo faça um buraco e coloque o kinder ovo Bueno e feche e passe no leite ninho.

**Opcional:** coloque cubos de kinder ovo em cima para decorar.



## BRIGADEIRO GOURMET DE FERRERO ROCHER



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de nutella
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Avelã torradas e trituradas para confeitar
- Avelás torradas para o recheio

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a nutella, a manteiga e mexa bem até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Depois disso, faça bolinhas e com o dedo abra um buraco e coloque uma avelã torrada como recheio e feche.

**PASSO 05:** Em seguida, passe o brigadeiro na avelã torrada triturada.



## BRIGADEIRO GOURMET DE SONHO DE VALSA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 10 bombons sonho de valsa (separe o miolo da casquinha)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o miolo dos bombons.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e passe o brigadeiro nas casquinhas picadas dos bombons.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 1/2**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- **BRIGADEIRO:**
  - 1 lata de leite condensado
  - 100g de chocolate belga branco
  - 1 colher (sopa) de manteiga
  - 1 colher (café) de essência de maçã
- **CALDA:**
  - 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- **ATENÇÃO:** Você vai precisar de palitos de picolé
- **1/2 xícara (chá) de água**
- **4 colheres (sopa) de vinagre branco**
- **1 colher (chá) de corante em pó**

### **MODO DE PREPARO:**

#### **BRIGADEIRO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate branco, a manteiga e a essência de maçã.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e fixe o palito de picolé e reserve.

#### **CALDA:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o açúcar e o vinagre branco e mexa em fogo desligado.

**PASSO 02:** Em fogo médio, deixe a calda tomar a coloração amarelada e então desligue o fogo.

**PASSO 03:** Adicione o corante em pó e mexa até dissolver.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 2/2**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

---

### **CONTINUAÇÃO...**

**PASSO 04:** Logo após, banhe os brigadeiros na calda ainda quente.

**PASSO 05:** Coloque os brigadeiros em uma superfície untada com manteiga e deixe esfriar.



## BRIGADEIRO GOURMET DE PALHA ITALIANA



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite
- Biscoito maizena triturados
- Açúcar refinado

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga, o leite e mexa tudo até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque o biscoito maizena.

**PASSO 04:** Mexa novamente até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 05:** Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, e deixa descansar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 06:** Enrole e passe no açúcar refinado ou no biscoito de maizena triturado.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE LARANJA**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de 25g de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de açúcar cristal (para decorar)
- Corante líquido (laranja) para colorir o açúcar

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o suco de laranja em pó e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Enrole e passe no açúcar já colorido.

## **BRIGADEIRO GOURMET DE MENTA**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó meio-amargo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 15 gotas de extrato de menta
- Açúcar cristal (para decorar)

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga, e o extrato de menta, mexa até obter uma mistura uniforme.

**PASSO 02:** Leve em fogo baixo e mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque toda a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e passe no açúcar cristal para decorar.



## **BRIGADEIRO GOURMET DE FARINHA LÁCTEA**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de farinha láctea
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- Farinha láctea (para decorar)

### **MODO DE PREPARO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a farinha láctea, o creme de leite e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Faça bolinhas e passe na farinha láctea.



## BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 1/2



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 5 unidades de biscoito passatempo (sem recheio)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 5 unidades de biscoito passatempo (com recheio)

### MODO DE PREPARO:

#### RECHEIO:

**PASSO 01:** Retire todo recheio do biscoito com recheio e reserve.

**PASSO 02:** Em um liquidificador, coloque os biscoitos sem recheio triture e reserve.

**PASSO 03:** Com o recheio do biscoito faça bolinhas e leve ao congelador por 5 minutos.

**PASSO 04:** Utilize a farofa do biscoito que foi triturada para confeitar o seu brigadeiro quando ele estiver pronto e recheado.

#### BRIGADEIRO:

**PASSO 01:** Quebre em pedaços o biscoito sem recheio e reserve.

**PASSO 02:** Coloque na panela, o leite condensado, o biscoito sem recheio e a manteiga.

**PASSO 03:** Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.



## BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 2/2



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**

DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### CONTINUAÇÃO...

**PASSO 04:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Recheie o brigadeiro com o recheio do biscoito, enrole e passe no biscoito triturado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE TUTTI-FRUTTI



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pacote de gelatina em pó de tutti-frutti
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- Granulado azul (para decorar)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a essência de baunilha e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a gelatina de tutti-frutti e mexa até que a mistura fique homogênea.

**PASSO 04:** Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Enrole e passe no granulado azul.

# **BRIGADEIRO GOURMET DE DAMASCO**



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

## **INGREDIENTES:**

- 1 lata de leite condensado
- 200g de damasco picado
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Chocolate branco em raspas (para decorar)

## **MODO DE PREPARO:**

### **MISTURA DO DAMASCO:**

**PASSO 01:** Ferva o suco de laranja com o damasco até reduzir, coloque em um prato e deixe esfriar em temperatura ambiente e reserve.

### **MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO:**

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, a mistura de damasco e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Enrole o brigadeiro e decore com o chocolate branco em raspas.



## BRIGADEIRO GOURMET DE ALPINO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate alpino
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Raspas de chocolate alpino (para decorar)

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate alpino, o chocolate em pó e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo médio, mexa bem até a mistura começar a se soltar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Em seguida desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Logo após, enrole o brigadeiro e passe nas raspas de chocolate alpino.



## BRIGADEIRO GOURMET DE TORTA DE LIMÃO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- Meia caixa de creme de leite
- Suco de 1 limão siciliano
- Raspas de 1 limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pacote de biscoito passatempo triturado

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o creme de leite, o suco, as raspa de limão e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo médio, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Em seguida, enrole o brigadeiro e passe no bicoito triturado.



## BRIGADEIRO GOURMET DE GENGIBRE



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 rodelas pequena de gengibre (sem casca)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de granulado branco

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Bata no liquidificador o gengibre com 3 colheres (sopa) de água e peneire e reserve.

**PASSO 02:** Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o suco de gengibre.

**PASSO 03:** Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 04:** Em seguida despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 05:** Em seguida, enrole e passe no granulado branco.



## BRIGADEIRO GOURMET COM MORANGO



**RENDIMENTO:**  
20 A 30 UNIDADES



**TEMPO DE PREPARO:**  
20 A 45 MINUTOS



**GASTOS:**  
DE R\$ 15 A R\$ 30,00



**LUCRO:**  
R\$: 1,50 UNIDADE

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 25 morangos
- 1 (chá) de chocolate granulado
- 1 colher (sopa) de manteiga

### MODO DE PREPARO:

**PASSO 01:** Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

**PASSO 02:** Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

**PASSO 03:** Em seguida desligue o fogo e coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

**PASSO 04:** Em seguida, envolva o morango nos brigadeiros e passe no granulado.