**Brigadeiros Lucrativos**

**Brigadeiro Tradicional**

**Ingredientes**

* **1 lata de leite condensado 1 lata de leite condensado (365g)**
* **1 lata de creme de leite (200 gramas)**
* **3 colheres de sopa de chocolate em pó (45g)**
* **100g de chocolate nobre**
* **1 colher de manteiga**
* **1 colher de glucose**

**Modo de fazer**

**Em uma panela de fundo grosso sem ligar o fogo adicione o leite condensado , dilua o chocolate em pó no seu creme de leite para facilitar , coloque sua mistura junto com o leite condensado , acrescente a manteiga o chocolate nobre, mexa bem e ligue o fogo, mexa até a sua massa começar a borbulhar e você ver o fundo da panela mais facilmente .**

* **Um bom jeito de saber se o seu brigadeiro está realmente no ponto certo é quando ele desce em blocos pela sua espátula.**

**O chocolate vai da mais uma carga de sabor para o seu brigadeiro, além de deixa-lo mais cremoso.**

* **Você pode bolear e decorar com granulado marrom.**

**Brigadeiro de Coco**

**Ingredientes**

* **1 lata de leite condensado (365 gramas)**
* **1 lata de creme de leite (200 gramas)**
* **1 colher de manteiga**
* **100 gramas de coco ralado sem açúcar**
* **1 colher de glucose**

**Modo de Fazer**

**Em uma panela de fundo grosso sem ligar o fogo adicione o leite condensado ,creme de leite , coco ralado, ligue o fogo baixo, muito cuidado ao fazer brigadeiro branco pois ele queima com facilidade, por isso é muito importante ligar em fogo baixo e usar uma panela com fundo grosso , o brigadeiro de coco chega ao ponto mais rápido , e da mesma forma do tradicional levante sua espátula e verifique se ele está em ponto de ‘’blocos’’ .**

* **Você pode bolear e decorar com coco ralado, vai ficar lindo.**

**Brigadeiro de Limão Siciliano**

**1 lata de leite condensado (365 gramas)**

**1 lata de creme de leite (200 gramas)**

**1 colher de manteiga**

**60 gramas de chocolate branco**

**Modo de Fazer**

**Em um recipiente esprema o suco dos limões, e leve ao fogo, quando o liquido reduzir de tamanho desligue o fogo e guarde em temperatura ambiente. Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, mexa até desgrudar da panela, e então adicione o suco dos limões e o chocolate branco, mexa até o ponto de ‘’blocos’’.**

* **É muito importante adicionar o suco dos limões somente depois que a massa estiver quase pronta, caso você coloque antes o seu brigadeiro vai talhar e isso não é legal .**
* **Você pode bolear e decorar com granulado branco e coloque uma perola comestível dourada por cima, vai ficar uma graça.**

**Brigadeiro de Paçoca**

**395 gramas de leite condensado**

**100 gramas de creme de leite**

**6 paçocas esfareladas**

**1 colher de sopa de manteiga o**

**Modo de fazer**

**Em uma panela sem ligar o fogo adicione o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, mecha até engrossar a sua massa, logo após adicione a sua paçoca, mexa até desgrudar da panela e ficar em ponto de ‘’blocos’’, deixe sua massa descansar.**

* **Você pode bolear e empanar em paçocas esfareladas, e decorar com um amendoim torrado, vai ficar lindo.**

**Dicas para o brigadeiro perfeito**

**1 Nunca pare de mexer o seu brigadeiro, além de dar mais cremosidade para o seu doce ajuda a não o queimar.**

**2. Use uma espátula de silicone, ou uma colher de pau para misturar o seu brigadeiro.**

**3. Deixe sua massa descansar e depois leve para a geladeira.**

**4. Utilize água gelada para enrolar o seu brigadeiro.**

**5. Armazene o seu doce em uma embalagem bem fechada sem contato com o ar, assim ele não cristaliza, o uso da glucose também é importante para não cristalizar.**

**6. Use ingredientes de qualidade, também ajuda a dar mais durabilidade ao seu produto.**