

RECEITAS DE BRIGADEIROS



BRIGADEIRO TRADICIONAL:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 7 colheres de sopa de chocolate em pó
- Chocolate granulado para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma consistência firme e que desgrude do fundo da panela.
- Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros com as mãos untadas e passe no chocolate granulado.



BRIGADEIRO DE LEITE NINHO:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 8 colheres de sopa de leite em pó
- Leite em pó para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Misture o leite condensado, a manteiga e o leite em pó em uma panela.
- Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma consistência firme e que desgrude do fundo da panela.
- Transfira a mistura para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os no leite em pó.



BRIGADEIRO DE NUTELLA:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de Nutella
- Avelãs trituradas para enrolar (opcional)

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a Nutella.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Transfira a massa para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os nas avelãs trituradas, se desejar.



BRIGADEIRO DE OREO:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 6 biscoitos Oreo triturados
- Biscoitos Oreo triturados para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e os biscoitos Oreo triturados.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Transfira a massa para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os nos biscoitos Oreo triturados.



BRIGADEIRO BRANCO:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 150g de chocolate branco picado
- Açúcar cristal para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco picado.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os no açúcar cristal.



BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Polpa de 2 maracujás
- Açúcar refinado para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e a polpa de maracujá.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Transfira a massa para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os no açúcar refinado.



BRIGADEIRO DE CAFÉ:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- Café em pó para enrolar (opcional)

- **Modo de preparo:**

- Dissolva o café solúvel em um pouco de água quente.
- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o café dissolvido.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os no café em pó, se desejar.



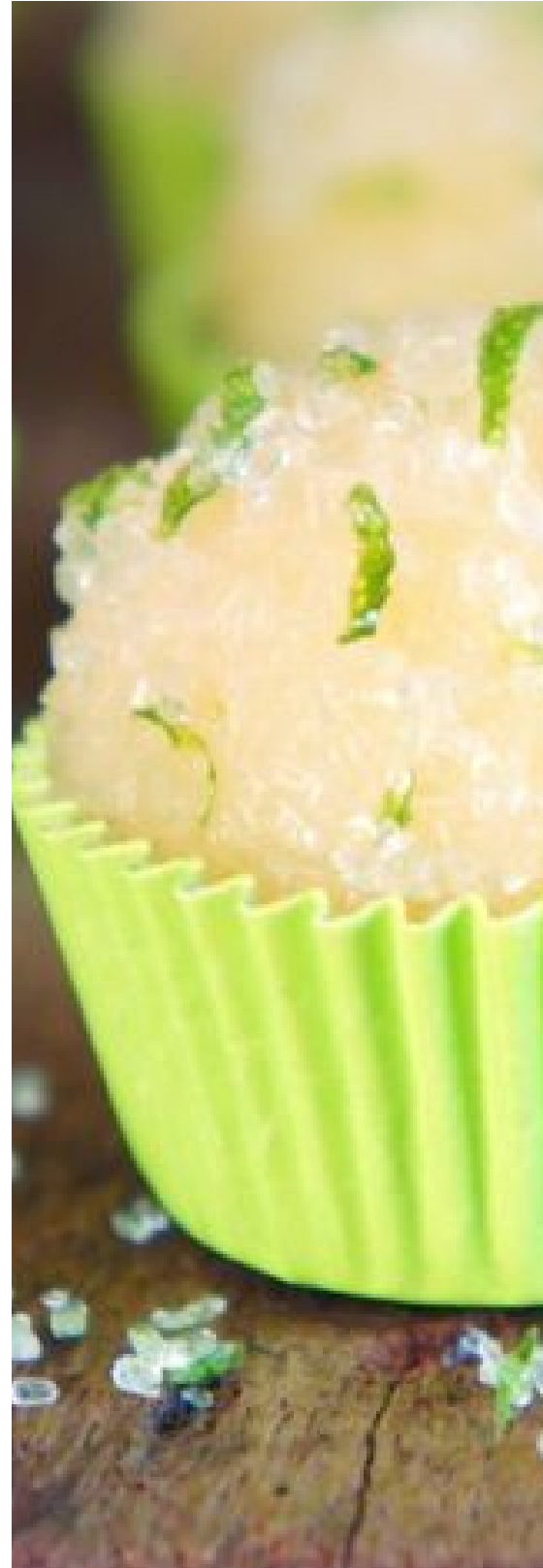
BRIGADEIRO DE LIMÃO:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Suco e raspas de 2 limões
- Açúcar de confeiteiro para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o suco de limão.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Transfira a massa para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os no açúcar de confeiteiro.



BRIGADEIRO DE PAÇOCA:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 paçocas esfareladas
- Paçoca esfarelada para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e as paçocas esfareladas.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os na paçoca esfarelada.



BRIGADEIRO DE PISTACHE:

- **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 50g de pistaches picados
- Pistaches picados para enrolar

- **Modo de preparo:**

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e os pistaches picados.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.
- Transfira a massa para um prato untado e deixe esfriar.
- Modele os brigadeiros e passe-os nos pistaches picados.

