



Brigadeiro



@ Jady Nascimento Paim

 25min  Muito fácil  Custo baixo

Por TudoGostoso

Ninguém resiste a essa receita de brigadeiro: ele é o rei das festas de aniversário e é impossível comer um só. Muito tradicional em nosso país, o brigadeiro é muito fácil de preparar: leva apenas leite condensado, margarina, achocolatado em pó e chocolate granulado. Veja agora mesmo como fazer brigadeiro de forma simples e prática!

Ingredientes (30 porções)

1 caixa de leite condensado
7 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de margarina sem sal
chocolate granulado

Modo de preparo



Modo de preparo : **25min**

- 1 Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
- 2 Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- 3 Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

Caso você continue navegando no TudoGostoso, você aceita o uso de cookies. Este site usa cookies para assegurar a performance de nossos serviços. Leia nossa política de privacidade.

OK

Informações adicionais

Dicas para fazer a melhor receita de brigadeiro

Você sabia que a **receita de brigadeiro** como conhecemos hoje é um pouco diferente da original? Os primeiros eram feitos com **leite, manteiga, ovos, açúcar** e **chocolate**. Isso mesmo! Nada de usar aqueles que conhecemos hoje como os principais **ingredientes para fazer brigadeiro**: o **leite condensado** e o **achocolatado em pó**.

Mas, para se tornar um verdadeiro especialista no docinho, você terá que seguir algumas dicas simples **de como fazer brigadeiro**. Por exemplo, durante o preparo, é necessário mexer sempre uniformemente, devagar, passando pelos lados da panela e mexendo no fundo. Isso garante que a massa toda receba calor e não fique parada na panela, evitando que queime ou fique açucarada. Confira esse e outros truques incríveis e descubra **como fazer o brigadeiro perfeito**.

Como saber quando o seu **brigadeiro** chegou no ponto certo? Passe a colher no meio da panela, fazendo um caminho. Se a mistura demorar a voltar para o meio e você conseguir enxergar o fundo da panela, está pronto. Se não, continue mexendo em fogo médio.

Agora que aprendeu **como fazer brigadeiro**, que tal preparar um para incrementar sua receita de **bolo simples**?

Além dessa receita de brigadeiro: Muitas outras delícias

Você conhece o chamado **brigadeiro gourmet**? Nada mais é que um brigadeiro com sabores diferentes! É ideal pra festas e para quem deseja vender doces! Conheça o **brigadeiro gourmet** no TudoGostoso: tem **brigadeiro de leite ninho**, **brigadeiro de leite condensado**, **brigadeiro de capirinha**... são vários sabores incríveis pra você se inspirar!

Adora **receitas com chocolate**? Temos muitas no **TudoGostoso**, como **brigadeiro de chocolate**, **bolo de chocolate molhadinho**, **bolo gelado de chocolate**, **pavê de baunilha** e muitas outras delícias!

Sabe o que também dá pra fazer com uma única lata de leite condensado? Um delicioso **pão de leite condensado**, que é uma das receitas mais queridas do nosso site.

Agora que você já sabe como fazer brigadeiro, veja também:

Brigadeiro cremoso para recheio: como fazer

15 receitas de brigadeiro do TudoGostoso

Como fazer brigadeiro sem leite condensado: descubra truques culinários

