



BRIGADEIROS GOURMET

RECEITAS TESTADAS E APROVADAS



RECEITAS GOURMET DELICIOSAS

SUMÁRIO

DICAS	04
AVISO LEGAL	05
BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL	06
BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO	07
BRIGADEIRO GOURMET DE OREO	08
BRIGADEIRO GOURMET DE OVOMALTINE	09
BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ	10
BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE	11
BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEU E JULIETA	12
BRIGADEIRO GOURMET DE COCO	13
BRIGADEIRO GOURMET DE CREME BRULÉ	14
BRIGADEIRO GOURMET INDIANO (SIMPLIFICADO)	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 1/2	30
BRIGADEIRO GOURMET DE Napolitano 2/2	31
BRIGADEIRO GOURMET BICHO DE PÉ	32
BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE BELGA	33
BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO 1/2	34
BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO 2/2	35
BRIGADEIRO GOURMET INDIANO - TRADICIONAL	36
BRIGADEIRO GOURMET DE TIRAMISSÚ	37
BRIGADEIRO GOURMET DE AÇAI	38
BRIGADEIRO GOURMET RAFFAELLO	39
BRIGADEIRO GOURMET DE KINDER OVO	40
BRIGADEIRO GOURMET DE FERRERO ROCHER	41
BRIGADEIRO GOURMET DE SONHO DE VALSA	42
BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 1/2	43

BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 2/2	44
BRIGADEIRO GOURMET DE PALHA ITALIANA	45
BRIGADEIRO GOURMET DE LARANJA	46
BRIGADEIRO GOURMET DE MENTA	47
BRIGADEIRO GOURMET DE FARINHA LÁCTEA	48
BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 1/2	49
BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 2/2	50
BRIGADEIRO GOURMET DE TUTTI-FRUTTI	51
BRIGADEIRO GOURMET DE DAMASCO	52
BRIGADEIRO GOURMET DE ALPINO	53
BRIGADEIRO GOURMET DE TORTA DE LIMÃO	54
BRIGADEIRO GOURMET DE GENGIBRE	55
BRIGADEIRO GOURMET COM MORANGO	56

DICAS

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 serão gastos. 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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela o leite condensado, o chocolate e a manteiga.
- 2-Leve os ingredientes em fogo baixo, e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-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.
- 4-Faça bolinhas e passe no granulado de sua preferência.

BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga.

2-Leve os ingredientes em fogo baixo, e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.

3-Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, as raspas de limão, o suco de limão, misture novamente e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

4-Faça bolinhas e passe no açúcar cristal e nas rapas de limão.

BRIGADEIRO GOURMET DE OREO



RENDIMENTO
20 A 40 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Separe o biscoito do recheio.
- 2-Pique o chocolate e deixe os ingredientes reservados
- 3-Coloque na panela o leite condensado, o recheio do biscoito, o chocolate branco picado e a manteiga.
- 4-Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela.
- 5-Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, misture novamente e coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 6-Faça bolinhas e passe o brigadeiro no biscoito oreo triturado.

BRIGADEIRO GOURMET DE OVOMALTINE



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado, o chocolate, a manteiga e a xícara de ovomaltine.

2-Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela.

3-Acrescente o creme de leite e mexa novamente.

4-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.

5-Faça bolinhas e passe o brigadeiro no ovomaltine ou em algum de sua preferência.

BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado, o chocolate em pó, o café solúvel e a manteiga.

2-Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Faça bolinhas e passe o brigadeiro no chocolate em pó ou em algum de sua preferência.

BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o pistache triturado.

2-Mexa tudo em fogo baixo até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.

3-Em seguida, acrescente a pasta de pistache e mexa novamente.

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

5-Faça bolinhas e passe o brigadeiro no pistache triturado ou em algum granulado que você preferir.

BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEUE JULIETA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado, o parmesão ralado e a manteiga.

2-Mexa em fogo baixo até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela, em seguida desligue o fogo.

3-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

4-Abra o brigadeiro e recheio com a goiabada e enrole.

5-Passe o brigadeiro no parmesão ralado.

BRIGADEIRO GOURMET DE COCO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela os ingredientes em fogo baixo, em exceção ao (coco ralado para confeitar).
- 2-Mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar da panela, em seguida desligue o fogo.
- 3-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 4-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Peneire as gemas sem mexer com a colher e reserve.
- 2-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.
- 3-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 4-Enrole o brigadeiro e passe no açúcar demerara de sua preferência.
- 5-Dê uma leve ambada no brigadeiro.
- 6-Com ajuda de um maçarico, amarele a superfície do brigadeiro, tome cuidado para não queimar ele.

BRIGADEIRO GOURMET INDIANO (SIMPLIFICADO)



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate meio amargo
- Açafrão iraniano a gosto
- Cravo a gosto
- Cardamomo a gosto
- 250g de raspas de chocolate meio amargo (para confeitar)

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela em fogo baixo todos os ingredientes (exceto o chocolate para confeitar)
- 2-Mexa bem até o brigadeiro se desgrudar do fundo da panela, em seguida desligue o fogo.
- 3-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 4-Enrole e passe o brigadeiro nas raspas de chocolate meio amargo.

BRIGADEIRO GOURMET DE DOCE DE LEITE



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- Coco ralado para enrolar/confeitar

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela todos os ingredientes (exceto o coco ralado para confeitar) em fogo baixo.
- 2-Mexa bem até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela, em seguida desligue o fogo.
- 3-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 4-Enrole o brigadeiro e passe no coco ralado.

BRIGADEIRO GOURMET DE NUTELLA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- ½ colher (sopa) de manteiga
- 140g de nutella (pote pequeno)
- 50g de chocolate nobre ao leite

MODO DE PREPARO

1-Coloque na panela o leite condensado, o creme de leite e a manteiga.

2-Mexa bem e leve em fogo baixo até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

3-Em seguida, com o fogo desligado, adicione o chocolate, a nutella e mexa bem

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

5-Enrole o brigadeiro e passe no chocolate granulado.

BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela com o fogo desligado, o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o leite em pó e mexa bem.
- 2-Em seguida, coloque a farinha de trigo misturada com água com auxilio de uma peneira (opcional)
- 3-Mexa novamente até a mistura ficar uniforme e o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 4-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.
- 5-Enrole o brigadeiro e passe no leite em pó.

BRIGADEIRO GOURMET DE PAÇOCA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela o leite condensado, farinha de trigo, a manteiga e as paçocas esfareladas.
- 2-Mexa todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.
- 3-Leve ao fogo baixo e mexa para não queimar até a mistura começar a se desgrudar da panela, desligue o fogo.
- 4-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 5-Enrole e passe na paçoca esfarelada.

BRIGADEIRO GOURMET DE MORANGO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela o leite condensado, a farinha de trigo, a manteiga e o pó de morango.
- 2-Mexa todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.
- 3-Leve ao fogo baixo e mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo.
- 4-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 5-Enrole e passe no açúcar ou no granulado.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE COM PIMENTA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela o leite condensado e a farinha de trigo.
- 2-Mexa bem até a mistura ficar uniforme.
- 3-Em seguida, adicione o chocolate em pó e misture novamente.
- 4-Adicione o creme de leite, a manteiga, o chocolate ao leite e as pimentas.
- 5-Mexa até o brigadeiro começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 6-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.
- 7-Enrole e passe no chocolate granulado.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela o leite condensado e a manteiga.
- 2-Em fogo baixo mexa os dois ingredientes até começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-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.
- 4-Abra a massa, coloque o doce de leite, feche e enrole.
- 5-Passe o brigadeiro no açúcar e na canela.
- 6-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Em uma panela, torre o amendoim por 5 minutos em fogo médio.
- 2-Coloque em outra panela o açúcar e deixe derreter até virar caramelo.
- 3-Em fogo baixo, coloque o amendoim torrado com o açúcar e misture sem parar.
- 4-Mexa até que a mistura fique com um aspecto líquido.
- 5-Adicione o leite condensado e mexa até se desgrudar do fundo da panela.
- 6-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.
- 7-Enrole e passe no açúcar refinado.

BRIGADEIRO GOURMET DE CAPPUCINO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate ao leite, as colheres de cappuccino e a pitada de sal.

2-Com o fogo desligado, mexa até obter uma mistura uniforme.

3-Em seguida, em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

4-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.

5-Enrole e passe no pó de cappuccino.

BRIGADEIRO GOURMET DE KIT KAT



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

2-Mexa em fogo baixo até o brigadeiro começar a se desgrudar da panela.

3-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.

4-Corte os kit kat em cubinhos bem pequenos.

5-Enrole seus brigadeiros e passe nos kit kat em cubinhos.

BRIGADEIRO GOURMET DOIS AMORES



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-BRIGADEIRO BRANCO: Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e mexa em fogo baixo até começar a se desgrudar do fundo da panela.

2-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.

3-BRIGADEIRO TRADICIONAL: 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.

4-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.

5-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o pó para sorvete, e a manteiga.

2-Em fogo baixo mexa tudo até a mistura começar a se desgrudar da panela.

3-Desligue o fogo e adicione o corante e mexa até a mistura ficar uniforme.

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

5-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o leite ninho.
- 2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-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.
- 4-Depois de 4 horas, faça bolinhas de brigadeiro e com o dedo fure a bolinha para colocar com os M&M's.
- 5-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela o leite condensado e a manteiga.

2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

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

5-Feche e passe seu brigadeiro no leite em pó ou no açúcar refinado para decorar.

BRIGADEIRO GOURMET DE NAPOLITANO 1/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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.

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

2- Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

BRIGADEIRO GOURMET DE NAPOLITANO 2/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

MODO DE PREPARO

3-Com os três sabores em pratos diferentes, pegue uma parte igual de cada um e faça tipo um “sanduíche”, colocando um por cima do outro.
4-Logo após, enrole e passe no açúcar cristal para decorar.

BRIGADEIRO GOURMET BICHO DE PÉ



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela, o leite condensado e a manteiga.
- 2-Em fogo baixo, mexa até começar a ferver.
- 3-Quando estiver fervendo, acrescente o pó de gelatina (não é necessário dissolver antes).
- 4-Mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 5-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.
- 6-Enrole, e em seguida peneire o açúcar e passe os brigadeiros nela.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHOCOLATE BELGA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o creme de leite e mexa até obter uma mistura uniforme.

2-Acrescente a manteiga, a glucose e o chocolate.

3-Em fogo baixo, mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.

4-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.

5-Enrole e passe no granulado de sua preferência.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO 1/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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
- $\frac{1}{2}$ 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

- 1-Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e reserve.
- 2-Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o saquinho de chá em fogo baixo por 2 minutos.
- 3-Retire o saquinho de chá e acrescente o chocolate mexendo bem até a massa se desgrudar do fundo da panela.
- 4-Com o fogo desligado, coloque a canela, o cardamomo, o cravo e o gengibre.
- 5-Mexa até que a mistura fique homogênea.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHAI INDIANO 2/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

MODO DE PREPARO

6-Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
7-Enrole e passe nas rapas de castanha do Pará

BRIGADEIRO GOURMET INDIANO - TRADICIONAL



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 2,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado e o amido de milho e mexa até a mistura ficar uniforme, acrescente as gemas e misture novamente.

2-Acrescente a manteiga, a canela, o cravo, o creme de leite e a manteiga e misture mais uma vez.

3-Leve a mistura ao fogo alto, mexendo até ferver.

4-Baixe o fogo e continue mexendo até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

5-Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.

6-Faça bolinhas e passe no açúcar ou nas raspas de chocolate e para finalizar coloque um cravo no topo do brigadeiro.

BRIGADEIRO GOURMET DE TIRAMISSÚ



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 10g de manteiga sem sal
- 30g de glucose de milho
- 30g de pasta saborizante sabor tiramissú

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, o creme de leite e mexa.
- 2-Em seguida, adicione a manteiga e a glucose e mexa até a mistura ficar uniforme.
- 3-Leve ao fogo baixo, e mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 4-Após o brigadeiro dar o ponto, deixe no fogo por mais 1 minuto e continue mexendo sem parar.
- 5-Desligue o fogo e mexa por mais 2 minutos
- 6-Adicione a pasta de tiramissú e mexa novamente até obter uma mistura uniforme.
- 7-Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 8-Depois disso, enrole e passe no confeite que preferir.

BRIGADEIRO GOURMET DE AÇAI



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o açaí.
- 2-Mexa até obter uma mistura uniforme e leve ao fogo baixo.
- 3-Mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.
- 4-Coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 5-Depois disso, faça bolinhas e confeite com o leite em pó ou granola.

BRIGADEIRO GOURMET RAFFAELLO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela todos os ingredientes (exceto as amêndoas e o coco ralado).
- 2-Leve a fogo baixo e mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo.
- 3-Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 4-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 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga, as barras de kinder ovo picadas e o chocolate em pó.
- 2-Mexa tudo até obter uma mistura uniforme.
- 3-Em fogo baixo mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 4-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.
- 5-Depois disso, faça bolinhas e com dedo faça um buraco e coloque o kinder ovo Bueno e feche e passe no leite ninho.
- 6- **Opcional:** coloque cubos de kinder ovo em cima para decorar.

BRIGADEIRO GOURMET DE FERRERO ROCHE



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, a nutella, a manteiga e mexa bem até obter uma mistura uniforme.
- 2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-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.
- 4-Depois disso, faça bolinhas e com o dedo abra um buraco e coloque uma avelã torrada como recheio e feche.
- 5-Em seguida, passe o brigadeiro na avelã torrada triturada.

BRIGADEIRO GOURMET DE SONHO DE VALSA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o miolo dos bombons.
- 2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-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.
- 4-Faça bolinhas e passe o brigadeiro nas casquinhas picadas dos bombons.

BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 1/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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
- ½ xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de vinagre branco
- 1 colher (chá) de corante em pó

- **ATENÇÃO:** Você vai precisar de palitos de picolé

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate branco, a manteiga e a essência de maçã.

2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Faça bolinhas e fixe o palito de picolé e reserve.

BRIGADEIRO GOURMET DE MAÇÃ DO AMOR 2/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

MODO DE PREPARO

CALDA:

- 1-Coloque na panela, o açúcar e o vinagre branco e mexa em fogo desligado.
- 2-Em fogo médio, deixe a calda tomar a coloração amarelada e então desligue o fogo.
- 3-Adicione o corante em pó e mexa até dissolver.
- 4-Logo após, banhe os brigadeiros na calda ainda quente.
- 5-Coloque os brigadeiros em uma superfície untada com manteiga e deixe esfriar.

BRIGADEIRO GOURMET DE PALHA ITALIANA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga, o leite e mexa tudo até obter uma mistura uniforme.
- 2-Em fogo baixo, mexa a mistura até começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-Desligue o fogo e coloque o biscoito maizena.
- 4-Mexa novamente até obter uma mistura uniforme.
- 5-Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, e deixa descansar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 6-Enrole e passe no açúcar refinado.

BRIGADEIRO GOURMET DE LARANJA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o suco de laranja em pó e a manteiga.

2-Em fogo baixo, mexa até a mistura se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Enrole e passe no açúcar já colorido.

BRIGADEIRO GOURMET DE MENTA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga, e o extrato de menta, mexa até obter uma mistura uniforme.

2-Leve em fogo baixo e mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Faça bolinhas e passe no açúcar cristal para decorar.

BRIGADEIRO GOURMET DE FARINHA LÁCTEA



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, a farinha láctea, o creme de leite e a manteiga.

2-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Faça bolinhas e passe na farinha láctea.

BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 1/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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:

- 1-Retire todo recheio do biscoito com recheio e reserve.
- 2-Em um liquidificador, coloque os biscoitos sem recheio triture e reserve.
- 3-Com o recheio do biscoito faça bolinhas e leve ao congelador por 5 minutos.
- 4-Utilize a farofa do biscoito que foi triturada para confeitar o seu brigadeiro quando ele estiver pronto e recheado.

BRIGADEIRO GOURMET DE PASSATEMPO 2/2



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

- 1-Quebre em pedaços o biscoito sem recheio e reserve.
- 2-Coloque na panela, o leite condensado, o biscoito sem recheio e a manteiga.
- 3-Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se desgrudar do fundo da panela.
- 4-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.
- 5-Recheie o brigadeiro com o recheio do biscoito, enrole e passe no biscoito triturado.

BRIGADEIRO GOURMET DE TUTTI-FRUTTI



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

- 1-Coloque na panela, o leite condensado, a essência de baunilha e a manteiga.
- 2-Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.
- 3-Desligue o fogo e coloque a gelatina de tutti-frutti e mexa até que a mistura fique homogênea.
- 4-Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar por 4 horas, cubra com papel filme para não cristalizar.
- 5-Enrole e passe no granulado azul.

BRIGADEIRO GOURMET DE DAMASCO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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:

1-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:

1-Coloque na panela, o leite condensado, a mistura de damasco e a manteiga.

2-Em fogo baixo mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Enrole o brigadeiro e decore com o chocolate branco em raspas.

BRIGADEIRO GOURMET DE ALPINO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate alpino, o chocolate em pó e a manteiga.

2-Em fogo médio, mexa bem até a mistura começar a se soltar do fundo da panela.

3-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.

4-Logo após, enrole o brigadeiro e passe nas raspas de chocolate alpino.

BRIGADEIRO GOURMET DE TORTA DE LIMÃO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o creme de leite, o suco, as raspa de limão e a manteiga.

2-Em fogo médio, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Em seguida, enrole o brigadeiro e passe no bicoito triturado.

BRIGADEIRO GOURMET DE GENGIBRE



RENDIMENTO
20 A 40 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Bata no liquidificador o gengibre com 3 colheres (sopa) de água e peneire e reserve.

2-Coloque na panela, o leite condensado, a manteiga e o suco de gengibre.

3-Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

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

5-Em seguida, enrole e passe no granulado branco.

BRIGADEIRO GOURMET COM MORANGO



RENDIMENTO
20 A 30 UN.



TEMPO DE PREPARO
20 A 45 MIN.



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



LUCRO
R\$: 1,50 UN.

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

1-Coloque na panela, o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.

2-Em fogo baixo, mexa até que a mistura comece a se desgrudar do fundo da panela.

3-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.

4-Em seguida, envolva o morango nos brigadeiros e passe no granulado.