

BRIGADEIROS

RECEITAS MARAVILHOSAS DE BRIGADEIROS



VIVENDO DE BRIGADEIRO

Receita 1 - Brigadeiro Surpresa

INGREDIENTES

- Meia folha de gelatina vermelha sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meio tablet grade de Galak
- Confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

O brigadeiro caseiro surpresa se faz assim:

- deixe amolecer a gelatina em 3 colheres (sopa) de água fria.
- Enquanto isso, leve ao fogo baixo o Leite condensado e a manteiga, mexendo sempre, até se desgrudarem da panela (cerca de 10 minutos).
- Esprema bem a gelatina e misture-a à massa básica do Leite condensado até ficar rosada.
- Despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- Retire pequenas porções de massa com o auxílio de uma colher de chá.
- Com as mãos untadas com manteiga, abra a massa na palma da mão.
- Recheie com um pedaço de Chocolate GALAK, feche o docinho e enrole em forma de bolinhas.
- Passe-as no confeito colorido e coloque-as em forminhas de papel.
- Pronto, agora você já sabe como se faz brigadeiro!

Receita 2-Brigadeiro Moça da Paz

INGREDIENTES

- 1 lata de Leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado branco
- manteiga para untar

MODO DE PREPARO

A receita de brigadeiro branco não tem segredos:

- Em uma panela, coloque o Leite condensado com a manteiga.
- Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até se desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos).
- Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
- Com as mãos untadas, enrole bolinhas e passe-as no granulado.
- Sirva seu brigadeiro branco em forminhas de papel.

Receita 3-Brigadeiro Moça Brasil

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de nozes moídas
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 40 grãos de café para decorar

MODO DE PREPARO

Veja como fazer brigadeiro de panela com nozes e café:

- em uma panela, coloque o leite condensado com o café solúvel e a manteiga.
- misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até se desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos).
- retire do fogo, misture as nozes, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- com as mãos untadas, enrole bolinhas e passe-as no chocolate em pó
- sirva em forminhas de papel decoradas com os grãos de café.

Receita 4 - Brigadeiro do Barulho

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de castanhas-de-caju torradas e picadas
- manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Descubra a seguir como fazer brigadeiro simples:

- em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga.
- misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até se desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos).
- retire do fogo e acrescente duas colheres (sopa) de castanha-de-caju.
- mexa bem, despeje em um prato untado e deixe esfriar.
- com as mãos untadas, enrole sua receita de brigadeiro de panela em bolinhas e passe-as na castanha restante.
- sirva seu brigadeiro caseiro com castanha em forminhas de papel.

Receita 5 - Brigadeiro Picante

INGREDIENTES

Para o Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- manteiga para untar

Para a Geléia de Pimenta:

- 3 pimentas dedo-de-moça médias, sem sementes, picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Brigadeiro

- Em uma panela, misture o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até tudo se desprender do fundo da panela (o tempo corresponde a cerca de 10 minutos).
- retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
- com as mãos untadas, enrole bolinhas e coloque em quadrados de papel celofane (4 cm x 4 cm) e em forminhas de papel. Reserve.

Geleia de pimenta

- em outra panela, misture a pimenta com o açúcar e três colheres (sopa) de água, e leve ao fogo, deixando ferver por cerca de 2 minutos para apurar. Espere esfriar.
- com uma colher pequena, pressione o centro de cada docinho, fazendo uma cavidade. Coloque uma porção da geleia e sirva. Seu brigadeiro com pimenta está pronto!

Receita 6 - Brigadeiro de Côco

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de coco seco ralado
- Coco seco ralado para passar os docinhos
- 40 cravos-da-índia para decorar
- Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

- em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.
- leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela.
- retire do fogo, misture o coco, coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- enrole os docinhos, passe pelo coco ralado e decore-os com um cravo.
- coloque em forminhas de papel.

Receita 7 - Brigadeiro de Hortelã

INGREDIENTES

- meia xícara (chá) de folhas de hortelã
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Veja como fazer brigadeiro com leite condensado e hortelã:

- em um liquidificador, bata a hortelã com meia xícara (chá) de água. Passe por uma peneira e reserve.
- em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó, a manteiga e o suco da hortelã.
- misture bem e leve sua receita de brigadeiro de leite condensado e hortelã ao fogo baixo, mexendo sempre até se desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos).
- despeje em um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas e passe-as no granulado.
- sirva em forminhas de papel.

Receita 8 - Brigadeiro de Cookie

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- manteiga para untar

MODO DE PREPARO

A receita de brigadeiro de cookie começa assim:

- em um liquidificador ou processador de alimentos, triture meio pacote de biscoito até obter uma farofa. Reserve.
- em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
- retire do fogo, misture o biscoito restante picado, passe para um prato untado e deixe esfriar.
- com as mãos untadas, enrole bolinhas, passe-as no biscoito triturado reservado.
- sirva suas receitas de brigadeiro em forminhas de papel.

Pronto, agora você já sabe como se faz a receita de brigadeiro.

Receita 9 - Brigadeiro da Paixão

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Aprenda a fazer brigadeiro caseiro:

- em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga.
- misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até se desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos).
- retire do fogo, passe para um prato untado.
- com as mãos untadas, envolva os morangos com o brigadeiro e passe-os no granulado.

Sirva em forminhas de papel.

Receita 10 - Brigadeiro Nevado

INGREDIENTES

- meia folha de gelatina vermelha sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- açúcar cristal, para decorar
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 20 amêndoas cortadas em lascas, para decorar (25 g)

MODO DE PREPARO

Seu brigadeiro de panela se faz assim:

- deixe amolecer a gelatina em 3 colheres (sopa) de água fria.
- enquanto isso, leve ao fogo baixo o leite condensado e a manteiga, mexendo sempre até se desgrudar da panela (cerca de 10 minutos).
- esprema bem a gelatina e misture à massa básica do leite condensado até ela ficar rosada.
- despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- retire pequenas porções de massa com o auxílio de uma colher de chá. Unte as mãos com um pouco de manteiga e forme uma bolinha. Passe no açúcar cristal e reserve.
- misture o açúcar de confeiteiro com uma colher (sopa) de água e aqueça em banho-maria. Pingue porções dessa mistura sobre os docinhos, decore com as lascas de amêndoas e coloque-os em forminhas de papel.

CURSOS INDICADOS:

Brigadeiro Gourmet

Curso de Bolos no Pote

Curso de Cupcake Avançado

Curso de Bombons, Trufas e Delícias de Páscoa