

Brigadeiros que vendem



por Mari Nogueira



INDICE

- AO LEITE
- NINHO COM NUTELLA
- CREME BRULLÉ
- MARACUJA
- CAIPIRINHA
- CAFÉ
- OREO
- KINDER BUENO
- SURPRESA DE UVA
- FERRERO ROCHER
- LAKA
- BALA BAIANA

BRGADEIRO AO LEITE

Ingredientes

- 1 lata de Leite MOÇA
- 100g de Cobertura Nestle Dois Frades Meio Amargo
- meia lata de NESTLÉ Creme de Leite Extra Cremoso
- 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó 100% NESTLÉ DOIS FRADES®
- 100 g de raspas de Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES

Modo de preparo

- Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, o tablete de NESTLÉ Classic Meio Amargo , o NESTLÉ Creme de Leite Extra Cremoso e o Cacau em Pó NESTLÉ DOIS FRADES e misture bem. Cozinhe por cerca de 10 minutos.
- Espere esfriar, enrole e passe pelas raspas de Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES.

BRGADEIRO NINHO COM NUTELLA

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de chocolate branco nobre
- 1 caixinha de creme de leite UHT
- 4 colheres (sopa) de leite em pó Ninho
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal Nutella para rechear
- Leite em pó Ninho para envolver os docinhos

Modo de preparo

- Em uma panela, leve todos os ingredientes (menos o creme de avelã) para cozinhar em fogo médio. mexa sem parar até desgrudar da panela (cerca de 15 a 20 minutos).
- Assim que desgrudar da panela e ficar com coloração amarelada, desligue o fogo e deixe esfriar completamente. enquanto esfria, pegue com duas colherinhas de café pequenas porções do creme de avelã e coloque em um prato forrado com plástico filme. leve ao congelador as pequenas porções.
- Assim que a massa do brigadeiro estiver totalmente fria, (sugiro que prepare de véspera) pegue uma quantidade de massa com uma colher de sopa, abra um buraco e coloque o recheio de creme de avelã (que nesse momento já estará congelado). enrole formando a bolinha do brigadeiro. passe no leite em pó para finalizar.

BRGADEIRO CREME BRULEÉ



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
- Raspas de 1 fava de baunilha ou 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 200 gramas de açúcar demerara (para decorar)

Modo de preparo

- Primeiramente, comece peneirando todas as gemas, o modo certo é deixar que elas passem pela peneira sozinhas, sem mexer com a colher ou dedo.
- Depois em uma panela, misture o leite condensado com as gemas já peneiradas, raspe a fava de baunilha sobre o leite condensado ou acrescente a essência indicada nos ingredientes, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo até que a mistura se solte da panela.
- Use uma panela grossa, pois panelas muito finas queimam o brigadeiro.
- Pegue a massa e coloque em um prato ou vasilha, passe um plástico filme e espere esfriar.
- Depois disso, enrole os doces no açúcar demerara. O açúcar do tipo demerara deixa um acabamento mais bonito.

BRIGADEIRO MARACUJÁ



- **Ingredientes:**
- 395 gramas de leite condensado (1 lata)
- 70 gramas de sumo do maracujá
- 20 gramas de leite em pó Ninho
- 200 gramas de creme de leite UHT 17% a 20%

- **Modo de preparo:**
- Primeiramente, coloque os ingredientes na panela (menos o maracujá).
- Logo depois, misture bem até ficar homogêneo e leve ao fogo médio para baixo, mexendo.
- Lembre de usar uma panela com fundo grosso ou triplo, as panelas de fundo triplo são as melhores para brigadeiro. Se usar uma panela muito fina, seu brigadeiro pode queimar.
- Logo depois, mexa bem até que o brigadeiro desgrude da panela, é super importante não parar de mexer.
- Então, pegue o sumo do maracujá e leve no microondas por 15 segundos.
- Por fim, tire a panela do fogo, acrescente o sumo do maracujá aquecido, misture bem e retorne ao fogo até retomar o ponto.
- Coloque o brigadeiro em um prato e cubra com papel filme, deixe que o papel entre em contato com o brigadeiro, dessa forma ele não cria uma película.

BRIGADEIRO MARACUJÁ

- Após frio você pode enrolar o brigadeiro, a sugestão é que enrole e passe no confeito que gosta ou no açúcar refinado. O brigadeiro tem a validade de 7 dias, essa validade é contada desde quando retira o plástico filme e começa a bolear, respeitando sempre o tempo de descanso.
- Essa receita rende 32 brigadeiros de 15 gramas. O tamanho dos brigadeiros deve ser padronizado. Para isso, utilize balança.

BRGADEIRO CAIPIRINHA

Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado (1 lata)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 50 ml de cachaça / vodka
- suco de um limão
- ½ caixa de creme de leite
- Decoração:
- Açúcar cristal

Modo de preparo

- Primeiramente, usando uma panela de fundo grosso, leve ao fogo baixo leite condensado, o creme de leite e a manteiga.
- Então, vá mexendo em fogo baixo até dar ponto e desgrudar da panela.
- Logo em seguida, tire um pouco do fogo e adicione a cachaça/vodka, e o suco do limão e misture bem. Vai ficar como se fosse um brigadeiro de limão, mas pelo o uso do álcool ele vira um brigadeiro de caipirinha.
- Então, volte a panela ao fogo e deixe dar o ponto de brigadeiro novamente.
- Por fim, tire do fogo, coloque em um prato untado e deixe esfriar por pelo menos 4 horas. Cubra com plástico filme, deixe o plástico entrar em contato com o brigadeiro de caipirinha.
- Faça bolinhas de 15 a 20 gramas e passe a bolinha no açúcar cristal, com raspas de limão, para decorar. (Obs: existe um açúcar especial, de confeitiro, que parece um gelo triturado e também é uma boa opção).
- Pronto! agora é só separar os ingredientes e fazer essa receita, nos aniversários de adulto essa receita faz bastante sucesso.
- Para o sucesso da receita use uma cachaça ou vodka de qualidade, o limão eu uso o do tipo taiti, fica ótimo.
- Quer um diferencial no seu brigadeiro? Insira uma pipeta com cachaça, fica ótimo.

BRGADEIRO CAFÉ



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 90g de chocolate ao leite em barra;
- 3 colheres de chá de café solúvel;
- 2 colheres de sopa de água morna;
- 1 colher de sopa de manteiga.

Modo de preparo

- Antes de tudo, comece dissolvendo o café solúvel na água morna até que forme uma calda bem grossa.
- Em seguida, pique o chocolate em barra.
- Então, misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo bem baixinho, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
- Depois que estiver pronto, deixe esfriar por um tempo, para depois enrolar do tamanho que preferir.
- Para que a sua sobremesa fique ainda mais gostosa, finalize com granulado. No caso desse brigadeiro, optamos pelo granulado em bolinhas, mas existem outras opções.

BRGADEIRO OREO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- - 1/2 lata de creme de leite
- - 1 colher de sopa de manteiga
- - 1 colher de sopa de essência de baunilha
- - 10 biscoitos oreos picados
- Cobertura
- - 10 biscoitos oreos sem recheio triturados para enrolar

Modo de preparo

- Misture os ingredientes, exceto os oreos picados e a baunilha e leve ao fogo baixo.
- 2. Mexa até que comece engrossar e adicione a baunilha
- 3. mexa até que solte do fundo da panela.
- 4. Acrescente os oreos picados e misture
- 5. deixe esfriar completamente.
- 6. triture os oreos sem recheio para a cobertura.
- 7. Enrole os doces e passe na farofa de oreos
- Se quiser deixar ainda mais bonito , coloque mini oreo por cima colando o biscoito com Nutella

BRGADEIRO OREO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- - 1/2 lata de creme de leite
- - 1 colher de sopa de manteiga
- - 1 colher de sopa de essência de baunilha
- - 10 biscoitos oreos picados
- Cobertura
- - 10 biscoitos oreos sem recheio triturados para enrolar

Modo de preparo

- Misture os ingredientes, exceto os oreos picados e a baunilha e leve ao fogo baixo.
- 2. Mexa até que comece engrossar e adicione a baunilha
- 3. mexa até que solte do fundo da panela.
- 4. Acrescente os oreos picados e misture
- 5. deixe esfriar completamente.
- 6. triture os oreos sem recheio para a cobertura.
- 7. Enrole os doces e passe na farofa de oreos
- Se quiser deixar ainda mais bonito , coloque mini oreo por cima colando o biscoito com Nutella

BRGADEIRO KINDER BUENO

Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado (1 lata)
- 30 gramas de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de leite ninho em pó (Integral)

Decoração:

- 6 Kinder Bueno Branco

Modo de preparo

- Primeiramente, em uma panela de fundo grosso misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o leite ninho em pó, e leve ao fogo baixo.
- Então, mexa sem parar até desprender da panela, por aproximadamente 12 a 14 minutos.
- Logo após, transfira a mistura para um prato e aguarde esfriar completamente.
- Então, corte os 3 Kinder Bueno em pedacinhos bem pequenos para o recheio, e reserve.

BRGADEIRO SURPRESA DE UVA



Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado (1 lata)
 - 2 xícaras de leite ninho
 - 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 25 Uvas lavadas e secas

Modo de preparo

- Primeiramente, em uma vasilha misture o leite condensado, o açúcar de confeiteiro e o leite ninho até soltar das mãos.
- Se necessário coloque um pouco mais de açúcar.
- Separe porções de 15 gramas e enrole as uvas, faça de forma que o doce cubra toda a unha.
- Passe no açúcar de confeiteiro ou no leite em pó e coloque nas forminhas de brigadeiro.
- Esse docinho tem a validade de 4 dias, por causa da uva.

BRGADEIRO FERRERO ROCHER

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate meio amargo nobre
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 140 g de Nutella para o brigadeiro
- 200 g de castanhas de caju trituradas
- 140 g de Nutella para a decoração

Modo de preparo

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate nobre picado, a manteiga, a Nutella e misture bem.
- Leve para cozinhar por cerca de oito minutos e mexendo sem parar.
- Transfira para uma tigela, cubra com plástico e leve à geladeira por pelo menos duas horas.
- Em seguida, modele bolinhas do tamanho de brigadeiro e passe nas castanhas de caju trituradas.
- Coloque o restante da Nutella em um saco de confeitar e, com um bico pitanga médio, decore cada um dos brigadeiros.

BRGADEIRO LAKA



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- 20 gramas de creme de leite
- 50 gramas de chocolate LAKA picado
- 1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

- 150 gramas de raspas de chocolate LAKA

Modo de preparo

- Como o nome já diz para fazer o Brigadeiro Gourmet Laka, vamos precisa usar o chocolate da marca Laka, você encontra ele facilmente em supermercados ou lojas de produtos de confeitaria.
- Primeiramente, em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes lembre de usar um leite condensado de boa qualidade.
- Então, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte do fundo da panela.
- O tempo de cozimento do brigadeiro varia de 15 a 18 minutos. Fique mexendo sem parar, nesse momento do cozimento do brigadeiro.
- Portanto, o que vai fazer diferença é não parar de mexer, dessa forma ele cozinha por completo.
- Então, após tirar da panela, coloque em uma vasilha ou prato, de preferência coloque um saquinho plástico em contato com o brigadeiro, para evitar que cristalize com facilidade.

BRGADEIRO BALA BAIANA



Ingredientes

Bala

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de coco fresco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Cobertura

- 300 g de açúcar cristal
- 6 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de vinagre branco

Modo de preparo

Bala

- Leve o leite condensado com o coco e a manteiga ao fogo médio, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela (ponto de enrolar).
- Depois de frio, modele bolinhas e reserve em recipiente untado com manteiga enquanto prepara a calda.
- Banhe os docinhos rapidamente na calda, deixe escorrer o excesso e coloque para secar sobre papel-manteiga untado.

Cobertura

- Misture bem os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda grossa e alaranjada.

**OBRIGADO !
E BOAS VENDAS**