

ESPECIAL
BRIGADEIROS

BRIGADEIROS GOURMET

Kátia Müller



SUMÁRIO:



03 MATERIAIS QUE VOCÊ VAI PRECISAR
04 BRIGADEIRO DE OVOMALTINE
05 BRIGADEIRO DE CHÁ VERDE
06 BRIGADEIRO DE WASABI
07 BRIGADEIRO DE LAVANDA
08 BRIGADEIRO DE LARANJA I
09 BRIGADEIRO DE LARANJA II
10 BRIGADEIRO DE LARANJA III
11 BRIGADEIRO DE NUTELLA
12 BRIGADEIRO DE MARACUJÁ
13 BRIGADEIRO DE LIMÃO
14 BRIGADEIRO DE LIMÃO SICILIANO
15 BRIGADEIRO DE GERGELIM
16 BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BRANCO
17 BRIGADEIRO DE UVA PASSAS
18 BRIGADEIRO DE BICHO DE PÉ
19 BRIGADEIRO DE AVELÃ
20 BRIGADEIRO DE NOZES
21 BRIGADEIRO DE CONHAQUE
22 BRIGADEIRO DE CHOCOLATE PRETO
23 BRIGADEIRO DE DOIS AMORES
24 BRIGADEIRO DE QUEIJO
25 BRIGADEIRO DE MILHO VERDE
26 BRIGADEIRO DE CASTANHAS
27 BRIGADEIRO DE CAFÉ
28 BRIGADEIRO DE CEREJA
29 BRIGADEIRO DE PIMENTA
30 BRIGADEIRO DE CAPPUCCINO
31 BRIGADEIRO DE ROMEU E JULIETA
32 BRIGADEIRO DE PAÇOCA
33 BRIGADEIRO DE DAMASCO
34 CONTATOS





MATERIAIS QUE VOCÊ VAI PRECISAR:



Agora vou listar quais utensílios vamos precisar para começar a nossa produção de brigadeiros, lembrando que se você não tiver todos os ítens não se desespere, utilize algo semelhante até você poder ter tudo que você necessita ;)

1- Panela grande, de preferência com fundo mais grossinho

2- Vasilhas para armazenar o brigadeiro

3- Colheres medidoras

4- Pratos ou potes para colocar os granulados e confeitos

5- Plástico filme

6- Espátulas de silicone

7- Pelotines e rendas para embalar





Brigadeiro de Ovomaltine





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate ao Leite nobre picado
- 4 colheres de sopa de Ovomaltine
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Ovomaltine

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite e o ovomaltine. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no ovomaltine e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Chá verde





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 colher de chá de matchá (chá verde em pó)
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o chá.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

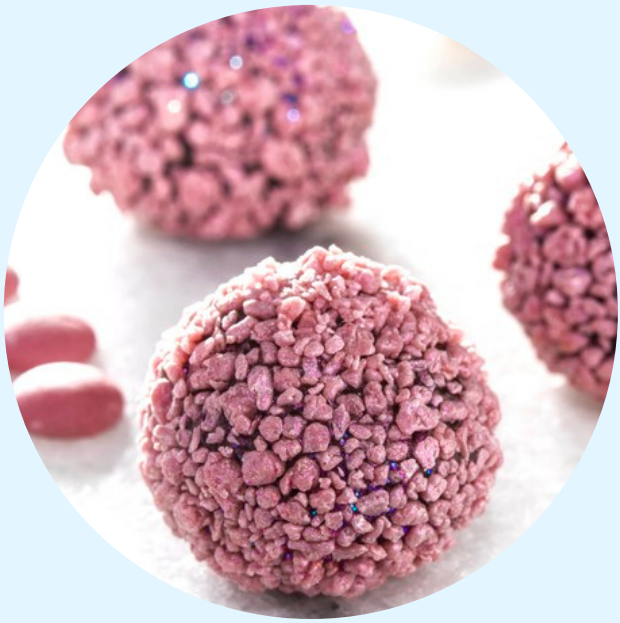
Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no chocolate e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Wasabi





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 4 colheres de chá de Wasabi
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o wasabi.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no chocolate e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Lavanda





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 2 colheres chá de Lavanda seca comestível
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o lavanda.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no chocolate e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Laranja I





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 xícara de Suco de laranja
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Raspas de Laranja

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o suco de laranja.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Laranja II



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 xícara de Suco de laranja
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal
- 1 colher sobremesa de Raspa de laranja
- 1 colher de sopa de Essência de laranja

Decoração:

- 100gr de raspas de Raspas de Laranja

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o suco de laranja, a essência e as raspas.
O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Laranja III





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 pacote de Gelatina de Laranja
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100 gr de Açúcar cristal

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a gelatina de laranja.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no açúcar e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Nutella



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 2 colheres de sopa de Nutella
- 1 xícara de Avelãs trituradas
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Avelãs trituradas

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a nutella e as avelãs.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas na avelã e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Maracujá





Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 4 colheres de sopa da Suco de maracujá (coar a polpa em peneira)
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a polpa do maracujá.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Limão



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 pacote de Gelatina sabor limão
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Açúcar refinado
- Raspas de 1 limão

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o suco do limão.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Limão Siciliano



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- Raspas de 2 limões
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- Raspas de 1 limão

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente as raspas do limão.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Gergelim



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 50gr de Semente de gergelim branco
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100 gr de Semente de gergelim branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente as sementes de gergelim.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas sementes e coloque-os em forminhas para brigadeiros.



Brigadeiro de Chocolate Branco



Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Uva Passa



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate ao leite nobre picado
- 100gr de Uva passa
- 2 colheres de sopa de Rum
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate ao leite

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a uva passa e o rum.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Bicho de Pé



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 2 colheres de sopa de achocolatado de morango
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Açúcar Cristal rosa

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o achocolatado de morango.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no açúcar e coloque-os em forminhas para brigadeiros.

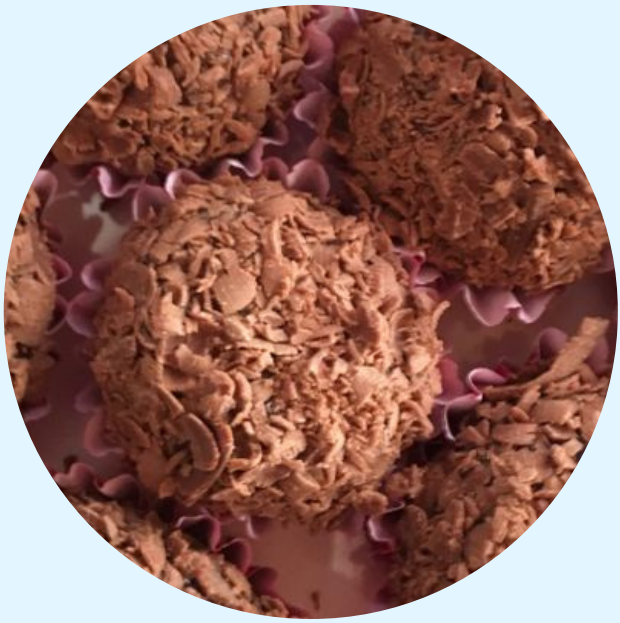




Brigadeiro de Avelã



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate ao leite nobre picado
- ¾ xícara de Avelã triturada
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Avelã triturada

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a avelã triturada.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas na avelã e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Nozes



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate ao leite nobre picado
- ¾ xícara de Nozes triturada
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Nozes triturada

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a avelã triturada.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas nozes e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Conhaque



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 2 colheres de sopa de Conhaque
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o conhaque.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas raspas e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Chocolate Preto



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a avelã triturada.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas nas nozes e coloque-os em forminhas para brigadeiros.

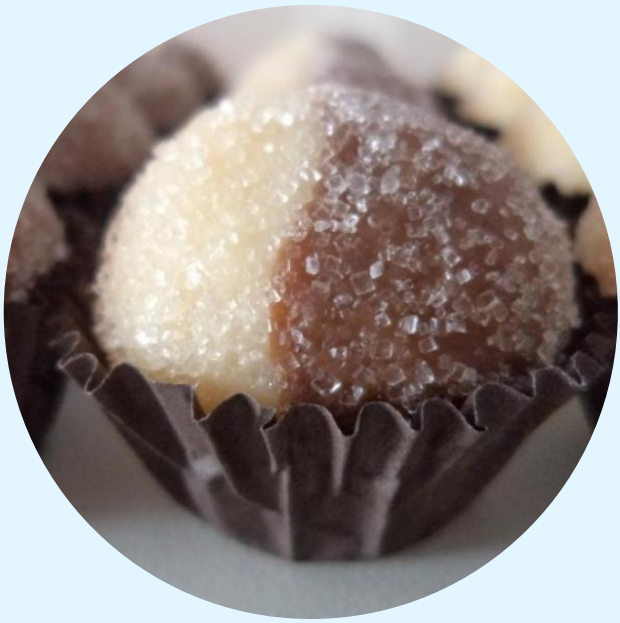




Brigadeiro de Dois Amores



Ingredientes:



Massa 1:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Massa 2:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 200gr de Açúcar cristal

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Faça o mesmo processo para as duas receitas.

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro de cada receita e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no açúcar e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Queijo



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 3 colheres de sopa de Queijo Ralado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de raspas de Queijo ralado

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o queijo.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no queijo e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Milho verde



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 lata de Milho verde escorrida
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Açúcar cristal

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Bata o milho verde e o leite condensado no liquidificador. Coe em uma peneira. Em uma panela de fundo grosso adicione esta mistura, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no açúcar e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Castanhas



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate ao leite nobre picado
- ¾ xícara de Castanhas triturada
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Castanhas trituradas

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente as castanhas.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas na castanha e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Café



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 2 colheres de sopa de Café solúvel
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Granulado de Chocolate

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o café.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no granulado e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Cereja



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 30 cerejas pequenas picada escorridas
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Chocolate granulado

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente as cerejas.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no granulado e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Pimenta



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate meio amargo nobre picado
- 1/2 colher de chá de geleia de pimenta
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Chocolate granulado

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a geléia de pimenta.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no granulado e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Cappuccino



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 2 colheres de sopa de Cappuccino
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Chocolate granulado

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o cappuccino.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no granulado e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Romeu e Julieta



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 1 xicara de goiabada cortada em cubos pequenos
- 1/2 xicara de Queijo ralado
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Queijo ralado

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o queijo.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e os cubos de goiabada e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no queijo e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Paçoca



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 100gr de Paçoca de amendoim esfarelada
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Paçoca esfarelada

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente a paçoca.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas na paçoca e coloque-os em forminhas para brigadeiros.





Brigadeiro de Damasco



Ingredientes:



Massa:

- 1 caixa de Leite Condensado
- 1/2 caixa de Creme de Leite
- 100 gr de Chocolate branco nobre picado
- 100gr de Damasco picadinho
- 1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Decoração:

- 100gr de Granulado branco

Modo de Preparo:

1. **Massa:**

Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite. Mexa bem com um fouet e leve ao fogo baixo. Adicione a manteiga, sempre mexendo. Adicione o chocolate e deixe cozinhar, mexendo sem parar. Por último acrescente o damasco.

O ponto certo do brigadeiro é quando ele começa a engrossar e cair da colher em blocos. Quando passa a espátula e a massa demora a voltar para o centro da panela. Desligue o fogo e espere esfriar por 5 horas, cubra com plástico filme.

1. **Montagem:**

Com as mãos untadas, pegue um pouco do brigadeiro e modele eles em bolinhas. Passe as bolinhas no granulado e coloque-os em forminhas para brigadeiros.



Contatos

https://www.facebook.com/katiamulleroficial

https://www.instagram.com/katia_muller_oficial/

https://bit.ly/2AMmzku

contato@katiamulleroficial.com.br

http://www.katiamulleroficial.com.br/

(51) 996363077

(51) 996356411