BRIGADEIROS GOURMET VEGANOS



COM 20 RECEITAS EXCLUSIVAS

Índice

01 - BRIGADEIRO VEGANO DE CAFÉ
02 - BRIGADEIRO DE PACOCA VEGANO
03 - BRIGADEIRO VEGANO DE BANANA
04 - BRIGADEIRO VEGANO DE DAMASCO
05 - BRIGADEIRO VEGANO DE AVOCADO
06 - BRIGADEIRO VEGANO DE CASTANHA DE CAJU
07 - BRIGADEIRO VEGANO DE BIOMASSA DE CHOCOLATE
08 - BRIGADEIRO DE BIOMASSA BRANCO
09 - BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE PAÇOCA
10 - BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE LIMÃO
11 - BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE CÔCO
12 - BRIGADEIRO VEGANO DE ARROZ
13 - BRIGADEIRO VEGANO RECHEADO COM PASTA DE AMENDOIM
14 - BRIGADEIRO VEGANO DE COLHER
15 - BRIGADEIRO VEGANO DE LEITE DE AMENDOIM

01

BRIGADEIRO VEGANO DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 1 xícara de leite condensado vegano (ver nota)
- 1/4 xícara (60ml) de café espresso
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó
- Leite de soja, o quanto baste
- Grãos de café para decorar

PREPARO

Leve o leite condensado ao fogo médio junto com o café e o cacau. Cozinhe, mexendo sem parar, até o brigadeiro começar a engrossar. Acrescente o leite de soja a gosto até o brigadeiro ficar mole no ponto de poder ser confeitado. O ponto é antes do ponto de desgrudar da panela.

Despeje o brigadeiro para um prato e aguarde esfriar. Depois de frio, coloque numa manga de confeitar com a ponta que você escolher.

Coloque um pouco em cada colher e decore com um grão de café.

DICAS:

Você pode usar leite condensado de soja em lata ou fazer o seu.

Se preferir brigadeiro de enrolar, basta deixar de fora o leite de soja e cozinhar até dar o ponto de brigadeiro

02

BRIGADEIRO DE PACOCA VEGANO



INGREDIENTES

- 1 xíc de leite condensado vegetal
- 5 paçocas esfareladas (Na mão mesmo)
- 1 cc de óleo de coco

PREPARO

Derreter o óleo de coco em fogo baixo, colocar o leite condensado vegetal e 3 paçocas esfareladas.
Mexer até ficar no ponto de brigadeiro ou no ponto desejado.
Colocar as 2 paçocas restantes por cima para dar o toque final.

BRIGADEIRO VEGANO DE BANANA



INGREDIENTES

- 200 gr de chocolate vegano
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 4 unidades de banana verde
- Cacau em pó a gosto

PREPARO

Comece pela biomassa.
Leve as bananas verdes para cozinhar por 40 minutos na panela de pressão.
Descasque as bananas com cuidado e bata no liquidificador.
Adicione um pouco da água do cozimento da banana, se necessário, para dar consistência de purê.
Na panela, coloque a biomassa da banana junto com o chocolate em pedaços e o açúcar mascavo.
Vá mexendo até desgrudar da panela em ponto de brigadeiro.
Retire da panela e coloque em um recipiente para esfriar.
Molde os brigadeiros e passe no chocolate em pó.

BRIGADEIRO VEGANO DE DAMASCO



INGREDIENTES

- 1 1/2 colheres (chá) de canela-da-china em pó
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 100 gr de amêndoas trituradas
- 100 gr de damasco picado
- 1 pitada de sal (para realçar o doce)
- Melado de cana a gosto

PREPARO

Triture as amêndoas no processador, adicione coco ralado e damasco cortado em pedaços menores.
Se o damasco for muito seco, deixar de molho 30 min antes.
Adicione sal, limão e canela.
Adicione mel no final e misture com garfo.
Faz os bolinhos com as mãos envolvendo no coco ralado para não grudar.
Deixar na geladeira 30min para dar firmeza.

05

BRIGADEIRO VEGANO DE AVOCADO



INGREDIENTES

- 1 avocado bem maduro*
- 2 colheres de sopa de demerara ou outro açúcar de sua preferência
- 1 colher de melado de cana (opcional)
- 3 colheres de sopa de água
- 3 colheres de achocolatado ou cacau em pó

*Avocado é um tipo de abacate, menor, mais rico em gordura e mais firme do que o abacate normal

PREPARO

Abra e retire da casca o avocado colocando-o no liquidificador juntamente com a água, açúcar de sua preferência, achocolatado e o melado.

Bata bem, vá parando para misturar até formar uma pasta homogênea.

Conserve na geladeira por até 5 dias.

BRIGADEIRO VEGANO DE CASTANHA DE CAJU



INGREDIENTES

- 1 receita de leite condensado de castanha de caju
- 10g cacau em pó
- 12g óleo de coco
- 50g de chocolate em barra sem leite (meio amargo)

PREPARO

É como fazer brigadeiro comum! Coloque em uma panela o leite condensado, o cacau e o óleo de coco;
Misture e ligue o fogo em temperatura média e mexa sem parar, até desgrudar do fundo da panela. Adicione o chocolate em barra em misture. Esse é o ponto para comer de colher;
Se quiser enrolar, continue cozinhando em fogo baixo mexendo sempre;

O PONTO: Quando, além de desgrudar da panela, ele der uma engrossada e você levantar a espátula e o brigadeiro cair em blocos, está está no ponto de enrolar.
Então transfira imediatamente para um prato e deixe esfriar. Pode ser na geladeira ou em temperatura ambiente.

07

BRIGADEIRO VEGANO DE BIOMASSA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 xícara de biomassa de banana verde,
- 3 colheres de sopa de cacau em pó,
- 1 colher de sopa de óleo de coco,
- 2 colheres de sopa de açúcar demerara.

PREPARO

Para preparar, coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa até chegar no ponto de brigadeiro.
O ideal é usar fogo baixo para não correr o risco de queimar.
Depois, faça bolinhas com as mãos e enrole os brigadeiros no cacau.

BRIGADEIRO DE BIOMASSA BRANCO



INGREDIENTES

- 1 xícara de biomassa de banana verde,
- 250 ml de leite de coco,
- 1 ½ colher de sopa de mel,
- 2 colheres de sopa de leite em pó,
- 1 colher de sopa de farinha de amêndoas.

PREPARO

O modo de preparo também é super simples:
coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa - usando fogo médio - até a massa desgrudar do fundo.
Isto é, até que ela esteja com a consistência cremosa de brigadeiro.
Depois, espere esfriar e enrole os brigadeiros no leite em pó.

BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE PAÇOCA



INGREDIENTES

- 2 xícaras de biomassa de banana verde,
- 1 ½ xícara de leite de coco, 6 paçocas caseiras de amendoim,
- 1 colher de sopa de farinha de aveia,
- 4 colheres de sopa de açúcar demerara.

PREPARO

Para preparar, você deve colocar todos os ingredientes em uma panela no fogo médio e ir mexendo até dar a consistência de brigadeiro.

Depois, faça bolinhas com as mãos e enrole-as na paçoca

BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 1 xícara de biomassa de banana verde,
- suco de ½ limão, raspas da casca de ½ limão,
- ½ xícara de leite de coco,
- 3 colheres de açúcar demerara.

PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa no fogo médio até a massa soltar do fundo da panela.
Sirva em copinhos com raspas de limão por cima.

BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE CÔCO



INGREDIENTES

- 1 xícara de biomassa de banana verde,
- 3 colheres de sopa de coco ralado,
- ½ xícara de leite de coco,
- 1 colher de sopa de farinha de amêndoas,
- 3 colheres de sopa de açúcar demerara.

PREPARO

Assim como os outros brigadeiros, este também é superfácil de preparar: coloque todos os ingredientes em uma panela no fogo médio e mexa até a massa soltar do fundo.
Assim, você preparar um brigadeiro bem cremoso.
Depois, basta fazer bolinhas com as mãos e enrolar no coco ralado

BRIGADEIRO VEGANO DE ARROZ



INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz cozido (sem sal ou temperos)
- 1 xícara de açúcar
- 100 g de coco ralado (sem açúcar)
- 1 colher (sopa) de óleo de coco, margarina, manteiga, ou ghee
- 50 ml água
- 50 ml de leite de coco*
- Coco ralado e cravo para decorar

PREPARO

Cozinhe o arroz e deixe esfriar.
No liquidificador, coloque o arroz, o açúcar, a água e o leite de coco.
Bata até obter um creme pastoso e com os grãos totalmente desfeitos.
Transfira o creme para uma panela, adicione a gordura escolhida e o coco ralado.
Leve ao fogo e cozinhe até a mistura começar a soltar da panela, ela deve ficar bem integrada e moldável.
Deixe esfriar, modele os docinhos, passe no coco e decore cada um com um cravo.

BRIGADEIRO VEGANO RECHEADO COM PASTA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- Lata de leite condensado de soja
- 3 Col. de sopa de creme de leite de soja
- 3 Col. de sopa de achocolatado
- 1 Col. de sopa de margarina vegetal

- Ingredientes para o recheio
- 5 colheres bem fartas de pasta de amendoim
- 10 biscoitos de maisena (leia o rótulo atentamente)

PREPARO

Em uma panela misture todos os ingredientes do brigadeiro, leve ao fogo médio e mexa bem até que ele desgrude do fundo da panela.

Em um prato untado com óleo deixe o brigadeiro esfriar um pouco para que seja possível enrolar os docinhos.

Em um potinho coloque a sua pasta de amendoim, eu usei uma pastinha integral sem adição de açúcar, mas você pode usar até a versão da Paçoquita... Fique atento(a) ao rótulo porque muitas marcas de pasta de amendoim colocam mel no produto.

Sobre a pasta quebre em pedaços bem pequenos o biscoito de maisena.

Caso você queira um brigadeiro com recheio mais crocante pode deixar pedacinhos maiores, caso não queira coloque os biscoitos no liquidificador e transforme-os em uma farinha.

A ideia é misturar bem a pasta de amendoim e o biscoito, que pode inclusive ser qualquer biscoito doce sem recheio que você queira usar. O biscoito serve para dar consistência ao recheio para facilitar na hora de enrolar.

Agora que temos tanto o brigadeiro como recheio prontos vamos ao passo a passo, olhe a foto ao lado:

BRIGADEIRO VEGANO DE COLHER



INGREDIENTES

- 1 Lata de leite condensado de soja
- Chocolate amargo em barra à gosto (Chocolate 85% cacau)

PREPARO

Em uma panela antiaderente coloque os dois ingredientes, vá mexendo com uma colher até que o chocolate derreta completamente.

Você perceberá que o brigadeiro começará a engrossar e então já pode desligar.

BRIGADEIRO VEGANO DE LEITE DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 1 litro de leite de amendoim
- 1/2 xícara (de chá) de açúcar demerara ou cristal
- 2 colheres (de sopa) de cacau natural em pó
- 1 pitada de sal
- 1/4 de colher (de chá) de extrato de baunilha
- 3 colheres (de chá) de óleo de coco ou outro óleo vegetal
- Granulados (existem veganos)

PREPARO

Antes de tudo, prepare o leite de amendoim conforme essa receita. Procure coar bem, para que seu doce fique bem lisinho.
Coloque 1 litro de leite de amendoim em uma panela alta, adicione o açúcar e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 1 hora, mexendo de vez em quando. Seu leite condensado estará no ponto quanto estiver encorpado, firme e quase no ponto de brigadeiro mole.
Se quiser, bata por 3 minutos para deixá-lo com uma textura mais bonita e cremosa.

Pra fazer o brigadeiro, coloque esse leite condensado em uma panela antiaderente, adicione o cacau natural em pó, uma pitada de sal, o extrato de baunilha e o óleo.
Misture bem e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos. Procure mexer sempre para não queimar. Seu brigadeiro ficará no ponto de modelar quando você conseguir formar uma espécie de bola com a mistura, com a ajuda da espátula (veja o vídeo).
Espalhe esse brigadeiro ainda quente em um prato untado e espere esfriar, para não queimar as mãos.

Unte as mãos com óleo, modele os brigadeiros e já passe nos granulados, pois é mais fácil pra fixá-los.
Se estiver difícil de fixar os granulados, molhe levemente as mãos com água ou unte novamente com óleo de coco ou outro óleo vegetal.