E-BOOK
BRIGADEIROS FÁCEIS









90 RECEITAS TESTADAS E APROVADAS

ÍNDICE

5. Utensílios
8. Leite condensado fit
9. Biomassa
10. Brigadeiro gourmet tradicional
11. Brigadeiro gourmet chocolate ao leite
12. Brigadeiro gourmet leite ninho
13. Brigadeiro gourmet bicho no pé
14. Brigadeiro gourmet chocolate branco
15. Brigadeiro gourmet chocolate amargo
16. Brigadeiro gourmet de café
17. Brigadeiro gourmet leite ninho com nutella
18. Brigadeiro gourmet de coco
19. Brigadeiro gourmet de churros
20. Brigadeiro gourmet de paçoca
21. Brigadeiro gourmet doce de leite
22. Brigadeiro gourmet pé de moleque
23. Brigadeiro gourmet de oreo
24. Brigadeiro gourmet cappuccino tradicional
25. Brigadeiro gourmet de kit kat
26. Brigadeiro gourmet noir
27. Brigadeiro gourmet limão siciliano
28. Brigadeiro gourmet milagroso
29. Brigadeiro gourmet baunilha
30. Brigadeiro gourmet caramelo salgado
31. Brigadeiro gourmet de amendoim
32. Brigadeiro gourmet branco com uva
33. Brigadeiro gourmet de maracujá
34. Brigadeiro gourmet de m&m's
35. Brigadeiro gourmet de kinder
36. Brigadeiro gourmet de ovomaltine
37. Brigadeiro gourmet creme brûlée

ÍNDICE

39. Brigadeiro gourmet de leite ninho
40. Brigadeiro gourmet de casadinho
41. Brigadeiro gourmet romeu e julieta
42. Brigadeiro gourmet de colher
43. Brigadeiro de Gengibre
44. Brigadeiro de Cheesecake
46. Brigadeiro de Farinha Láctea
47. Brigadeiro de Chuva Frito
48. Brigadeiro de Amêndoa
49. Brigadeiro de Capuccino
50. Brigadeiro de Pistache
51. Brigadeiro de Queijo
52. Brigadeiro de Rabanada
53. Brigadeiro de Banana com Canela
54. Brigadeiro de Açaí
55. Brigadeiro de Passatempo
56. Brigadeiro Recheado com Bolo de Cenoura

BRIGADEIROS FIT

58. Brigadeiro fit de cenoura
59. Brigadeiro fit vegano
60. Brigadeiro fit de aveia
61. Brigadeiro fit com biomassa
62. Brigadeiro falso
63. Brigadeiro fit com casca de banana
64. Brigadeiro vegano com cobertura de cacau
65. Brigadeiro fit de laranja lima

ÍNDICE

66. Brigadeiro fit de Quinoa
67. Brigadeiro fit sem leite condensado
68. Brigadeiro fit de biomassa com chocolate meio amargo
69. Brigadeiro fit de biomassa, cacau e leite em pó
70. Brigadeiro fit de tapioca
71. Brigadeiro fit de creme de ricota
72. Brigadeiro fit de capim-santo/erva-cidreira
73. Brigadeiro fit chocolate meio amargo e leite de soja
74. Brigadeiro fit de chuchu
75. Brigadeiro fit de chocolate low carb
76. Brigadeiro fit de abacate
77. Brigadeiro fit de whey protein
78. Brigadeiro fit com nozes e castanhas
79. Brigadeiro fit com batata doce

BRIGADEIROS ALCOÓLICOS

80. Brigadeiro de Licor
81. Brigadeiro de Vinho
82. Brigadeiro de Whisky
83. Brigadeiro de Cerveja
84. Brigadeiro de Amarula
85. Brigadeiro de Cachaça
86. Brigadeiro de Caipirinha
87. Brigadeiro de Conhaque
88. Brigadeiro de Champanhe
89. Brigadeiro de Cachaça de Colher
90. Considerações finais

UTENSÍLIOS

Sempre quando estamos começando no ramo dos doces essa pergunta surge: quais utensílios devo ter para fazer meus brigadeiros? Qual o melhor tipo de material para usar na hora de cozinhar?

Na verdade, todos sabemos que o preparo desses docinhos é extremamente simples, mas quem procura aprimorar cada detalhe na hora de cozinhar sabe que essa é uma dúvida bastante normal.

Medidores:



Os utensílios de medida como colheres e recipientes são importantíssimos na hora de fazer brigadeiros.

Quando se trata de brigadeiros gourmet, não adianta ir no famoso “achômetro” e colocar os ingredientes a olho.

Pode até dar certo, mas muitas receitas exigem medidas exatas para um sabor perfeito, além de ser importante que os seus doces tenham sempre um sabor e um tamanho padronizados.

Ou seja, os clientes que comprarem vão querer sentir sempre o mesmo sabor ao provar novamente, e é importante que você sempre entregue um doce igual ou melhor!

Os utensílios de medida como colheres e recipientes são importantíssimos na hora de fazer brigadeiros.

As medidas resolvem esse problema definitivamente.

Na hora de mexer...

A Anvisa proíbe definitivamente as colheres de pau das cozinhas profissionais. Esse tipo de utensílio possui muitas ranhuras, que podem acumular germes e serem bem pouco higiênicas.



Nada impede que você use as colheres de pau pra fazer os seus brigadeiros em casa, mas recomendo bastante as espátulas/mexedores de silicone, elas não juntam sujeira e, de quebra, são bem mais fáceis de limpar.

Fique à vontade para mexer com o que for mais agradável para você, mas sempre se atente à higiene na hora de fazer os seus docinhos!

As panelas

Não use panelas velhas e em estado ruim. Sempre cozinhe em recipientes limpos (de preferência novos) e evite o material alumínio, essas panelas costumam queimar com facilidade e podem arruinar sua receita.

Além disso, dê preferência a panelas com fundo grosso, elas aquecem de forma mais uniforme e evitam que você queime o brigadeiro.

Se você leu o meu artigo sobre dicas e truques na hora dos brigadeiros, já deve saber também que você jamais deve cozinhar em fogo alto!

Para a decoração

Não se esqueça de ter potes limpos e propícios para deixar os seus confeitos na hora de finalizar os brigadeiros. Escolha recipientes não muito pequenos, isso facilita na hora de confeitar os doces, pois você pode colocá-los em maior quantidade.

Se você quer colorir confeitos com algum tipo de corante, é uma boa opção ter saquinhos de plástico transparentes para misturar os granulados com a tintura e poder mexê-los.

Se você está começando na venda dos doces, pode relaxar: desde que use utensílios e talheres bem higienizados, nada de errado pode acontecer. ☺

Leite condensado fit

O leite condensado fit será utilizado em algumas receitas.



INGREDIENTES

- 2 xicaras de chá de leite em pó desnatado
- 1 xicara de chá de água morna
- 2 colheres de sopa de adoçante culinário ou açúcar de coco

MODO DE PREPARO

- Bata o leite em pó com a água morna por 2 minutos até que fique completamente incorporado.
- Acrescente o adoçante culinário ou o açúcar de coco e bata apenas para misturá-lo.
- Na sequência, transfira o conteúdo do liquidificador para um recipiente com tampa e leve para a geladeira por cerca de 4 horas.

BIOMASSA

A biomassa será utilizada em algumas receitas fit.



INGREDIENTES

- Bananas verdes
- água

MODO DE PREPARO

Retire as bananas da penca sem deixar a polpa aparente, lave bem. Em uma panela de pressão, adicione as bananas e cubra-as com água. Quando pegar pressão, cronometre 10 minutos e desligue o fogo. Não destampe a panela, é necessário deixar fechada por 20 minutos. Em seguida, retire as cascas das bananas enquanto estiverem quentes e bata no liquidificador, se precisar, coloque um pouco de água para ajudar a bater.

BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher de (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de chocolate ou cacau em pó
- raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione todos os ingredientes e mexa bem, deixe em fogo baixo e mexa sem parar até chegar ao ponto de brigadeiro, soltando totalmente do fundo da panela.

- Retire da panela e coloque o brigadeiro em um recipiente untado para esfriar. Após frio, faça bolinhas e envolva-as nas raspas de chocolate.

BRIGADEIRO GOURMET CHOCOLATE AO LEITE



INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200ml de creme de leite
- 200g de chocolate ao leite picado
- 20g de xarope de glucose

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, ponha o leite condensado, o creme de leite. o chocolate picado e o xarope de glucose.

- Bote ao fogo baixo, mexendo continuamente até que todos os ingredientes se integrem. Em mais ou menos 30 minutos, ou quando a massa estiver se soltando do fundo da panela, é sinal que chegou ao ponto de enrolar.

- Tire do fogo e deixe esfriar para fazer as bolinhas. Por último cubra as bolinhas com confeitos de chocolate.

BRIGADEIRO GOURMET LEITE NINHO COM RECHEIO DE BRIGADEIRO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de leite ninho
- 3 colheres de sopa de manteiga
- brigadeiro comum

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite ninho e a manteiga, deixe em fogo baixo. Mexa constantemente até soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e espere esfriar.

- Passe um pouco de manteiga na mão e faça uma bolinha, abra na palma da mão e coloque uma bolinha menor do brigadeiro normal dentro, enrole o brigadeiro.

- Após isso, envolva no confeito ou no leite ninho.

BRIGADEIRO GOURMET BICHO NO PÉ



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa e meia creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de gelatina sabor morango
- 1/3 de xícara de "Nesquick" (morango)
- 100 g de chocolate branco, picado
- 2 colheres (sopa) de água, fervidas (para dissolver a gelatina e o pó de morango)

MODO DE PREPARO

- Coloque a água fervente numa tigelinha. Acrescente a gelatina e o Nesquick.
- Mexa vigorosamente com um garfo até dissolver (se necessário, leve após misturar, ao micro-ondas na potência máxima, por cerca de 15 segundos. Mexa novamente.
- Numa panela misture todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo até a manteiga derreter e tudo ficar homogéneo. Continue mexendo até desgrudar do fundo da panela
- Faça o teste colocando num pires e deixando no freezer por 2/3 minutos.
- Se der para enrolar, está pronto. Deixe esfriando em prato untado com manteiga.
- Enrole em bolinhas, com a mão untada com manteiga. Passe em açúcar cristal. Decore, se quiser.

BRIGADEIRO GOURMET CHOCOLATE BRANCO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100g de chocolate branco derretido em banho-maria
- raspas de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado e a manteiga. Quando esquentar, junte o chocolate branco derretido e continue mexendo até desgrudar do fundo da panela (uns 20 minutos, aproximadamente).

- Apague o fogo e transfira a massa para uma tigela untada com manteiga. Deixe esfriar, molde os docinhos com a mão untada com manteiga, passe nas raspas de chocolate branco e disponha em forminhas de papel. Sirva em seguida...

BRIGADEIRO GOURMET CHOCOLATE AMARGO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50g de chocolate amargo 70% cacau
- 1/3 de xícara de chá de cacau

MODO DE PREPARO

- Numa panela pequena junte a manteiga, o leite condensado e o chocolate em pedaços. Leve ao fogo médio e mexa com uma espátula de silicone até o chocolate e a manteiga derreterem.

- Mantenha a panela em fogo médio e troque a espátula pelo batedor de arame - ele ajuda a deixar o brigadeiro mais cremoso. Mexa por 8 minutos, até começar a soltar do fundo da panela.

- Transfira o brigadeiro para uma tigela de servir e deixe amornar. Sirva polvilhado com nibs de cacau.

BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 20g de manteiga extra sem sal
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 10ml de água filtrada
- 1 colher chá de café em pó solúvel
- chocolate granulado ou ralado para confeitar

MODO DE PREPARO

- Dissolva o café na água filtrada e reserve.

- Misture os demais ingredientes e leve ao fogo por aproximadamente 8 minutos ou até que a massa esteja desgrudando totalmente do fundo da panela. 3. Adicione o café dissolvido e misture por mais um minuto.

- Retire a massa da panela e coloque em um prato untado com manteiga sem sal, deixe esfriar por aproximadamente 8 horas.

- Para enrolar, unte as mãos com manteiga, faça bolinhas e passe pelo chocolate granulado ou ralado.

BRIGADEIRO GOURMET LEITE NINHO COM RECHEIO DE NUTELLA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de leite ninho (ou com leite em pó da sua preferência)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 70g de chocolate branco picado
- 100g de Nutella
- uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de glucose ou mel

MODO DE PREPARO

- Mexa todos os ingredientes, com exceção da Nutella, em uma panela e leve ao fogo baixo. Mexa sem parar até conseguir o ponto do brigadeiro. Leve a massa para gelar.

- Com as mãos com manteiga, faça pequenos discos na palma da mão e recheie com meia colher de Nutella. Feche as bolinhas e passe pelo confeito de sua preferência.

BRIGADEIRO GOURMET DE COCO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho (opcional)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 160g de chocolate branco
- 70g de coco ralado seco
- uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande junte todos os ingredientes. Coloque no fogo. e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

- Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe. Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no coco seco para decorar.

BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/4 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- doce de leite cremoso para decorar

PARA EMPANAR:

- 1/2 xicara de chá de açúcar cristal
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Em uma panela despeje o leite condensado, adicione a manteiga e a canela em pó. Misture em fogo baixo até soltar do fundo da panela (igual ao brigadeiro normal).
- Transfira para um prato untado com manteiga. Deixe esfriar completamente.
- Misture o açúcar cristal com a canela em pó.
- Com as mãos untadas com manteiga pegue porções da massa e faça bolinhas. Empane na mistura de açúcar com canela, e coloque nas forminhas.
- Para finalizar coloque o doce de leite em um saquinho de confeitar e decore cada brigadeiro.

BRIGADEIRO GOURMET DE PAÇOCA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 5 paçocas de amendoim do tipo rolha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite
- amendoim triturado

MODO DE PREPARO

- Muito fácil, numa panela coloque o leite condensado, com as paçocas já esfareladas e o creme de leite.

- Leve ao fogo até que fiquem no ponto de brigadeiro, mexendo sempre. Coloque agora em um prato untado e aguarde esfriar.

- É hora de modelar como se fossem um brigadeiro e passar no amendoim triturado.

BRIGADEIRO GOURMET DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- 1 lata de doce de leite
- 300g de chocolate puro branco (marca de qualidade)
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Primeiro, dissolva a farinha no creme de leite e misture bem, para não ter um brigadeiro cheio de bolinhas de farinha.
- Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa e misture tudo antes de levar ao fogo.
- O chocolate deve estar bem picadinho, assim derreterá rapidamente.
- Coloque a panela em fogo baixo, mexa muito bem, sem parar. Para brigadeiro de copinho, mexa por aproximadamente 6 minutos.
- Para brigadeiro de colher, de 10 a 15 minutos. Para fazer bolinhas, de 25 a 30 minutos.
- Em todos os tipos, logo em seguida desligue o fogo, coloque em um recipiente de vidro e cubra com um plástico ou papel-filme.
- Encoste o plástico no brigadeiro e deixe esfriar de um dia para o outro em temperatura ambiente, fora da geladeira.
- Depois é só enrolar ou rechear bolos.

BRIGADEIRO GOURMET PÉ DE MOLEQUE



INGREDIENTES

- 1 lata de doce de leite
- 1 embalagem de pé de moleque Yoki
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- 1/2 xicara de amendoim

MODO DE PREPARO

- No triturador, triture o pé de moleque Yoki até obter uma farofa com pedacinhos grandes. Reservar.
- No processador, triturar o amendoim e reservar.
- Em uma panelinha, dispor o leite condensado, o amendoim e a manteiga.
- Mexer em fogo baixo até que comece a desgrudar do fundo da panela.
- Adicionar o creme de leite e seguir mexendo até começar, novamente, a desgrudar do fundo da panela.
- Dispor em um prato para esfriar. Reservar.
- Formatar bolinhas e passar o brigadeiro na farofa de pé de moleque.

BRIGADEIRO GOURMET DE OREO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 12 biscoitos Oreo (separe o recheio)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 colher de sopa de baunilha (extrato ou essência)

MODO DE PREPARO

- Separe o recheio de cada biscoito e divida as casquinhas em duas partes.
- Uma delas, triture até ficar pedaços pequenos para usarmos como confeito no final (deixe quase como pó).
- A outra metade quebre em pedaços maiores com as mãos (é importante não quebrar Reserve as duas partes da bolacha. Em uma panela junte o leite condensado, a manteiga e o recheio das bolachas.
- Leve ao fogo médio mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro, ou seja, ganhar consistência e desgrudar do fundo da panela.
- Quando chegar no ponto desligue a panela e adicione as bolachas que foram quebradas grosseiramente e a baunilha.
- Misture com cuidado para não quebrar muito as bolachas e em seguida transfira a mistura para um prato levemente untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
- Agora é só formatar as bolinhas, passar pelos biscoitos bem triturados, dispor em forminhas de papel e servir.

BRIGADEIRO GOURMET CAPPUCCINO TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 1 lata de leite Moça
- 3 colheres de sopa de NESCAFÉ Cappuccino Tradicional
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xicara de chá de açucar

MODO DE PREPARO

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

BRIGADEIRO GOURMET DE KIT KAT



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado MOÇA
- 4 colheres de sopa bem cheias de CHOCOLATE EM PÓ
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 barras de KIT KAT

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e o chocolate. Mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro - quando a massa começa a desgrudar da panela!)
- Em seguida, depois de desligado o fogo, adicione uma pontinha de colher de manteiga na massa e mexa até se dissolver por completo.
- Unte um prato com manteiga, despeje a massa do brigadeiro e espere esfriar totalmente.
- Depois de fria a massa, corte o kit kat em cubinhos.
- Feitas as medidas das bolinhas do brigadeiro, abra a massa e adicione um cubinho do chocolate e termine de enrolar o brigadeiro.
- Passe em kit kats cortados em pedaços bem pequenos.

BRIGADEIRO GOURMET NOIR (AMARGO)



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (100 g) de creme de leite de caixinha
- 8 colheres (sopa) (56 g) de cacau em pó 100%, peneirado
- 1 1/2 colher (30 g) de glucose de milho
- 1 xícara (185 g) flocos de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Numa panela de fundo grosso, junte o leite condensado, a manteiga, o creme de leite, o cacau em pó e a glucose e leve ao fogo, mexendo constantemente, até atingir o ponto de enrolar.
- Espere esfriar, enrole e finalize passando nos flocos de chocolate.

BRIGADEIRO GOURMET LIMÃO SICILIANO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 limões sicilianos (raspas)
- 1 colher sopa de manteiga extra sem sal
- 2 colheres de sopa de raspas de chocolate branco (para a massa)
- 200g de raspas de chocolate branco (para confeitar)

MODO DE PREPARO

- Faça raspas dos limões com a ajuda de um descascador de frutas cítricas. Evite chegar a parte branca para não amargar. Reserve.
- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e leve em fogo brando, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos. Acrescente as duas colheres de raspas de chocolate branco e mexa bem por mais oito minutos ou até que a massa desgrude da panela.
- Apague o fogo, junte as raspas de limão e misture bem para liberar o óleo essencial da casca (que vai aromatizar o brigadeiro). Transfira para um recipiente de louça untado com manteiga.
- Quando esfriar, unte as mãos com manteiga e faça bolinhas de três centímetros de diâmetro. Cubra os brigadeiros com o restante das raspas de chocolate branco.

BRIGADEIRO GOURMET MILAGROSO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite UHT
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 4 colheres de sopa de leite em pó integral instantâneo (tem que ser esse senão não da ponto)

MODO DE PREPARO

- Aqueça o forno a 200 graus e coloque uma forma com bastante água quente na grade mais baixa do forno. Numa forma redonda misture todos os ingredientes com um fuet.
- Tampe com papel alumínio e leve ao banho-maria (verifique se a água não está secando).
- Depois de 1 hora de forno, abra o papel alumínio e misture bem. Leve ao forno por mais uma hora, repondo a água se necessário.
- Ao fim das duas horas verifique se a mistura está pastosa e firme e de uma boa misturada -a espátula ou fuet deverão deixar um rastro no creme que não se desmancha com facilidade.

BRIGADEIRO GOURMET BAUNILHA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate branco
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho (opcional)
- 1 colher de sopa de pasta de baunilha
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de RUM
- confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande junte todos os ingredientes, menos o rum.
- Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
- Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
- Retire a panela do fogo e mexa o brigadeiro até amornar. Então, acrescente o rum e misture até que a massa fique homogênea.
- Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa.
- Leve para a geladeira.
- Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

BRIGADEIRO GOURMET CARAMELO SALGADO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xicara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 xicara de creme de leite fresco (pasteurizado)
- 1 colher de chá de flor de sal

MODO DE PREPARO

- Derreta o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo parar derreter e ganhar uma cor âmbar.
- Enquanto isso, aqueça o creme de leite fresco com a flor de sal em outra panela. 3. Assim que o creme de leite ferver, despeje-o sobre o açúcar derretido, mexendo sem parar com o fouet.
- Adicione o leite condensado e a manteiga, mexendo sem parar em fogo médio/alto.
- Para fazer o brigadeiro de colher: assim que o caramelo ferver, conte cinco minutos, mexendo sem parar. Depois, transfira para potinhos e aproveite um delicioso brigadeiro para comer direto da colher.
- Para fazer o brigadeiro de enrolar: como o brigadeiro enrolado é mais consistente, será preciso cozinhar um pouco mais o caramelo. Portanto, depois que a mistura ferver, continue mexendo por 10 minutos. Daí é só esperar esfriar, enrolar e decorar com confeitos!

BRIGADEIRO GOURMET DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (50% cacau)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 5 paçocas amassadas
- amendoim moído para enrola

MODO DE PREPARO

- Em uma panela junte o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, leve ao fogo baixo sempre mexendo, quando começar a desgrudar da panela (ponto do brigadeiro) coloque as paçocas (amassadas com um garfo) e misture bem até incorporar ao brigadeiro, desligue o fogo, transfira para um prato raso e espere esfriar.

- Faça bolinhas, passe no amendoim e coloque nas forminhas.

BRIGADEIRO GOURMET BRANCO COM UVA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 50g de chocolate branco
- 1 colher de manteiga sem sal
- raspas de chocolate branco para decorar
- uvas sem sementes

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes na panela e mexa bem. Deixe em fogo baixo e mexa constantemente até começar a soltar do fundo da panela. Reserve em um recipiente até esfriar.

- Quando estiver frio, faça uma bolinha e abra na palma da mão (como se fosse uma massa de pão), introduza a uva e feche a bolinha, envolvendo toda a uva. Finalize envolvendo-as nas raspas de chocolate branco.

BRIGADEIRO GOURMET DE MARACUJÁ



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 50g de chocolate branco picado
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 80ml de suco de maracujá concentrado ou feito a polpa

MODO DE PREPARO

- Misture o suco de maracujá com o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda grossa.

- Adicione o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate branco picado e cozinhe, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (ponto de enrolar).

- Transfira para um prato fundo untado, cubra com filme plástico aderido ao doce para não formar película e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Modele bolinhas com as mãos untadas, envolva no chocolate ralado e disponha em forminhas.

BRIGADEIRO GOURMET DE M&M'S



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 1 pacote granulado (m&m's)

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para a panela, misture bem e leve ao fogo.

- Quando começar a ferver abaixe o fogo, porque espirra muito, mexa até desprender do fundo da panela.

- Depois coloque em um refratário untado levemente com margarina e deixe esfriar.

- Depois de bem frio faça as bolinhas e passe no granulado.

BRIGADEIRO GOURMET DE KINDER



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100g de chocolate branco picado
- 1 pitada de sal
- 3 pacotes de Kinder Bueno

MODO DE PREPARO

- Na panela antiaderente, misture bem todos os ingredientes, menos o Kinder Bueno. Leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos ou até que fiquei firme.
- Mexendo sempre para que o doce não grude ou queime. Quando pronto, retire o brigadeiro da panela, coloque em um recipiente.
- Leve a geladeira por aproximadamente 2 horas.
- Após retirar o brigadeiro da geladeira, espalhe manteiga na mão e pegue um pouco de brigadeiro com as mãos. Abra delicadamente com os dedo e coloque um quadradinho de Kinder Bueno bem no certo.
- Depois, feche com cuidado e forme um bolinha.
- Por fim é só passar o doce no leite ninho ou algum granulado de sua preferência e colocar nas forminhas.

BRIGADEIRO GOURMET DE OVOMALTINE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de Ovomaltine e Ovomaltine para granular
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de achocolatado

MODO DE PREPARO

- Leve a panela ao fogo e coloque os ingredientes

- Mexa até dar o ponto (quando o brigadeiro esta soltando do fundo da panela).

- Passe manteiga em um prato e coloque o brigadeiro para esfriar

- Espere esfriar e modele formas circulares e passe o Ovomaltine, e coloque em forminhas.

BRIGADEIRO GOURMET CREME BRULÉE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 gemas de ovo
- açúcar cristal
- maçarico culinario

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, as gemas, a manteiga, o extrato de baunilha e mexa tudo.
- Ponha a panela ao fogo médio, mexendo sempre até que fique na consistência de brigadeiro.
- Enquanto a panela estiver no fogo não deixe de mexer o brigadeiro, porque como o creme de leite vai junto, se caso você deixe de mexer, o brigadeiro começa a subir e pode derramar, ok?

- Por conta disso, ele demora um pouco mais no fogo, mas ele chegará a consistência certa ao desprender do fundo da panela e a coloração do brigadeiro assume uma cor de doce de leite.

- Quando chegar ao ponto certo, coloque o brigadeiro em um prato untado com manteiga e deixe-o esfriar.

- Faça bolinhas e envolva-as com o açúcar cristal. Em seguida, passe o maçarico culinário na superfície de cada brigadeiro para que o açúcar derreta e forme uma crostinha dourada por cima do docinho.

- Se você quiser, uma casquinha mais grossa, passe o brigadeiro novamente pelo o açúcar cristal e use novamente o maçarico.

- Depois é só colocá-los dentro das forminhas e estão prontos. De um dia para o outro, eles ficam ainda melhor.

BRIGADEIRO GOURMET DE LEITE NINHO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de leite ninho

PARA ENROLAR E DECORAR

- 2 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

- Antes de ir ao fogo, misture os ingredientes até homogeneizar, acrescente o leite ninho aos poucos para não empelotar.
- Leve ao fogo baixo.
- Mexa até que solte do fundo da panela.
- Deixe esfriar completamente.
- Enrole os doces na mistura de leite ninho com açúcar de confeiteiro

BRIGADEIRO GOURMET CASADINHO



INGREDIENTES

METADE BRANCA:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de margarina
- 3 gemas sem pele

METADE PRETA:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa de margarina

MODO DE PREPARO

- Você deverá preparar cada parte do doce separadamente.

Metade preta:

- A parte preta é um brigadeiro, leve os ingredientes ao fogo e mexa bem.
- Quando estiver em um ponto bom para enrolar, reserve e deixe esfriar.

Metade branca:

- O mesmo deve ser feito com a parte branca.

Juntando as metades:

- Depois de frios, enrole os doces de forma que eles fiquem com metade do tamanho de um docinho.
- Achate as bolinhas e uma.
- Se desejar, passe no açúcar cristal e coloque em forminhas.

BRIGADEIRO GOURMET ROMEU E JULIETA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 gemas sem pele
- 50g de queijo ralo
- 150g de goiabada em cubinhos
- açúcar de confeiteiro para passar

MODO DE PREPARO

- Corte a goiabada em cubinhos e reserve.
- Leve os ingredientes ao fogo brando até soltar do fundo da panela.
- Transfira para um prato raso e deixe esfriar.
- Modele as bolinhas com as mãos untadas em margarina, colocando um cubinho de goiabada no centro.
- Passe pelo açúcar de confeiteiro e acomode em forminhas

BRIGADEIRO GOURMET DE COLHER



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 xicara de creme de leite
- 200g de chocolate ao leite (dê preferência a chocolates nobres, como o belga)

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione todos os ingredientes e mexa bem, deixe em fogo baixo e mexa sem parar, até chegar ao ponto de brigadeiro, soltando totalmente do fundo da panela.
- Retire da panela e coloque o brigadeiro em um recipiente untado para esfriar.
- DICA: Você pode enfeitar os copinhos e colheres com o tema da festa ou até com a data comemorativa, por exemplo, colocar um aplique ou tog em formato de pinheiro no Natal.

BRIGADEIRO DE GENGIBRE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 pedaço de gengibre com mais ou menos 6cm
- 200 ml de leite
- açúcar cristal ou confeito branco pra enrolar

MODO DE PREPARO

- Bata bem o gengibre com o leite no liquidificador para o brigadeiro não talhar: usar leite, e não água.

- Esprema bem o suco numa peneira ou num coador de pano. Leve esse suco ao fogo com o leite condensado e a manteiga.

- Mais um segredo pro brigadeiro não talhar: use uma panela larga, pro suco evaporar mais rápido!

- Ele talha quando fica muito tempo no fogo, até evaporar todo o líquido.

- Quando o brigadeiro der o ponto, retire do fogo, deixe esfriar, enrole e passe no açúcar ou no confeito.

BRIGADEIRO DE CHEESECAKE



INGREDIENTES

MASSA

- Lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de raspas de chocolate branco (opcional)
- um limão siciliano em raspas

RECHEIO

- uma goiabada firme em pedaços
- 1 pacote de cream cheese (De boa qualidade 195g)
- 1 colher de sobremesa de glucose de milho
- gotinhas de limão a gosto
- bolacha maisena triturada no liquidificador

MODO DE PREPARO

- Brigadeiro: Em uma panela com fogo médio, misture o leite condensado, o choco late branco, a manteiga e o cream cheese, misture bem, até incorporar todos os ingredientes e começar a desgrudar do fundo da panela.

- Com o fogo desligado, acrescente um fio de mel e raspas de limão. Coloque em prato, tampe com plástico filme e espere esfriar. Reserve.

- Goiabada Cremosa: Corte a goiabada em pedaços menores e coloque em uma panela. Para cada quantidade de goiabada, ponha mela quantidade de água.

- Por exemplo, se você colocar uma xícara de goiabada picada na panela coloque então 1/2 xícara de água. Leve ao fogo mexendo sempre.

- Deixe ela cozinhar no fogo baixo até os pedaços da goiabada se dissolverem por completo.

- Se desejar uma goiabada bem cremosa deixe um pouco mais no fogo até ela engrossar mais ou pode retirar do fogo assim que ela derreter. Depois de desligar o fogo, finalize com gotas de limão a gosto.

- Montagem: ponha duas gotinhas de azeite na palma da mão e espalhe-as por toda a palma da mão, para não grudar o brigadeiro.

- Com ajuda de uma colher de café, leve a massa do brigadeiro as mãos, achate o brigadeiro na palma da mão e coloque um pouquinho da goiabada cremosa no centro, então feche-o de modo a envolver toda a goiabada, como uma trouxinha. Aí é só enrolar, com ajuda das duas mãos.

- Agora é só envolve-lo, empanando na farofa de bolacha maisena. E está pronto.

BRIGADEIRO DE FARINHA LÁCTEA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
-
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 3 colheres (sopa) de farinha láctea
- 1 xicaca de farinha láctea para finalizar

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado, a margarina e as 3 colheres de sopa de farinha láctea.

- Mexa sem parar até começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo e espere esfriar.

- Em seguida pegue um pouco de brigadeiro e enrole na palma da mão. Em seguida passe na farinha láctea.

BRIGADEIRO DE CHUVA FRITO



INGREDIENTES

- Dois ovos
- 2 colher de sopa bem rasas de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xicara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo de soja para fritar
- 1 lata de brigadeiro de colher

MODO DE PREPARO

MASSA

- Em um recipiente, coloque o leite com os ovos ligeiramente batidos, mexa e adicione o açúcar, a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture bem até obter uma massa homogênea.

FRITAR

- Aqueça o óleo em uma panela pequena. Com o auxilio de duas colheres, porcione pequenas quantidades de massa e despeje-as no óleo quente. Deixe fritar até que os bolinhos estejam ligeiramente dourados. Escorra-os em papel absorvente e quando amornar corte-os ao meio e sirva com uma porção de brigadeiro de colher.

BRIGADEIRO DE AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de licor de amêndoa
- 100g de chocolate branco picado
- 1 xicara (chá) de amêndoa torrada e triturada

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga, o licor e o chocolate branco, mexendo sem parar, até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, modele bolinhas, passe pelas amêndoas trituradas, coloque em forminhas e sirva.

BRIGADEIRO CAPUCCINO DE COPO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de Cappuccino em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o Cappuccino e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Desligue.
- Coloque nos copinhos ainda quente e polvilhe com chocolate em pó. Decore com os confeitos, nozes picadas ou grãos de café.

BRIGADEIRO DE PISTACHE



INGREDIENTES

- 1 lato de leite condensado
- 1 und de limão siciliano
- 80 g de cream cheese
- 100g de chocolate branco
- 2 und de cardamomo moído
- 1 colher de pistache fresco (sem sal e sem casca) triturados até formar uma farofa

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite condensado e o cream cheese em uma panela não aderente e leve ao fogo baixo. Mexa bem com um fue.
- Acrescente o chocolate branco picado e continue mexendo até conseguir a consistência de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o pistache e o cardamomo moído.
- Acrescente as raspas da casca de limão siciliano.
- Misture delicadamente.
- Sirva em colheres apoiadas em um prato com pistache ou, se preferir, enrole como docinhos (bolinhas) e coloque em forminhas de papel.
- Opcional: salpique por cima pistache triturado, para confeitar.

BRIGADEIRO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 200ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

- Numa panela antiaderente, misture a farinha de trigo peneirada com o queijo parmesão ralado, o creme de leite, o leite condensado e a manteiga.
- Ligue o fogo médio e, com o auxilio de uma colher de pau, mexa sem parar, por cerca de 7 minutos, até formar uma massa que solte da panela.
- Transfira para um refratário e deixe esfriar em temperatura ambiente.
- Depois de frio, enrole os brigadeiros e passe no açúcar cristal, coloque em forminhas de papel.

BRIGADEIRO DE RABANADA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal
- Duas rabanadas picadas

PARA CONFEITAR

- 2 colheres de sopa açúcar cristal (ou refinado)
- 1 colher (chá) de canela

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, cozinhe o leite condensado com a manteiga. Quando estiver quase no ponto (a gente consegue ver o fundo da panela ao mexer com a espátula) junte a rabanada picadinha e mexa bem.
- Despeje o doce em um prato untado com manteiga e espere esfriar. Com uma colher, pegue uma porção da massa e modele.
- Usei a forminha número 4 então rendeu 18 brigadeiros. Passe as bolinhas no açúcar misturado com a canela e leve à geladeira antes de servir.

BRIGADEIRO DE BANANA COM CANELA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 bananas bem maduras amassadas
- Canela em pó

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado, as bananas e a manteiga sem sal.
- Mexa em fogo baixo até começar a ferver. Depois que ferver continue mexendo (no fogo mínimo) por mais uns 10 minutos, até engrossar bem.
- Ponha o brigadeiro em um recipiente untado com manteiga e leve para a geladeira.
- Deixe descansar por 4 horas. Faça bolinhas e passe na canela.

BRIGADEIRO DE AÇAÍ



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de polpa de açaí
- 1/2 xícara (chá) de granola para passar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grossa, misture o leite condensado com a polpa e leve ao fogo baixo, mexendo. Cozinhe por 5 minutos depois de iniciada a fervura e despeje em um prato untado.

- Deixe esfriar. Com as mãos untadas modele os brigadeiros e passe a granola. Disponha em forminhas e sirva.

BRIGADEIRO DE PASSATEMPO



INGREDIENTES

- 1/2 lata de leite condensado
- 30 ml de creme de leite
- 1 pacote de biscoito Passatempo
- 30g de confeitos
- Dez copinhos plásticos de brigadeiro

MODO DE PREPARO

- Primeiro passo é retirar o recheio dos biscoitos, reservar os biscoitos.
- Depois levar ao fogo baixo o recheio e o creme de leite, mexendo até derreter, e ficar nessa cor;
- Depois vamos ao brigadeiro, eu sempre levo o leite condensado sozinho primeiro no fogo, para cozinhar ele primeiro, mexendo sempre em fogo baixo.
- Depois vamos adicionar o recheio do passatempo já preparado. Mexendo bem até incorporar, ficar liso e em ponto de brigadeiro mole.
- Deixe esfriar um pouco e vamos montar os copinhos.
- Triture os biscoitos no liquidificador e coloque nos copinhos;
- Depois, coloque o brigadeiro com cuidados nos copinhos.
- Quando terminar de colocar o brigadeiro jogue os confeitos.

BRIGADEIRO RECHEADO COM BOLO DE CENOURA



INGREDIENTES

PARA O BOLO:

- Três cenouras médias
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/5 copo (americano) de óleo
- seis ovos

PARA O BRIGADEIRO:

- 2 latas leite de condensado
- 1 lata de creme de leite
- 12 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de manteiga
- 1 pitada de sal

PREPARE O BOLO:

Bata o óleo, a manteiga e ovos no liquidificador. Acrescente a cenoura e bata novamente. Peneire os ingredientes secos, acrescente à mistura no liquidificador e bata mais uma vez. Unte a assadeira com (pouca) manteiga gelada em um pedaço de papel toalha. Acrescente a massa e asse em formo médio preaquecido por 40 minutos. Reserve.

PREPARE O BRIGADEIRO:

Aqueça o leite condensado e acrescente a manteiga. Enquanto isso, bata a farinha com o creme de leite. Acrescente à mistura assim que a manteiga derreter. Mexa sempre e, quando levantar fervura, acrescente o cacau em pó. Misture com um batedor de arame até dar o ponto (quando soltar do fundo da panela). Espere esfriar.

MONTAGEM:

Faça bolinhas com pedacinhos de bolo de cenoura; reserve. Ponha um pouquinho de manteiga na palma da mão (sem lambuzar demais), faça bolinhas com o brigadeiro e achate-as. Ponha a bolinha de bolo de cenoura no centro da base de brigadeiro. Feche pelos lados até cobrir o bolo completamente. Acerte os contornos do brigadeiro, boleando o doce de novo. Passe as bolinhas no granulado e ponha nas forminhas.

BRIGADEIRO FIT DE CENOURA



INGREDIENTES

- uma cenoura média
- 1/2 xicara de água
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- uma gema de ovo
- 4 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 1 colher (chá) amido de milho
- 1 colher (sopa) adoçante culinário
- 4 colheres (sopa) cacau em pó sem açúcar
- 1 colher (chá) de óleo de coco
- 1 colher (sopa) gengibre em pó
- 1 colher (sopa) canela em pó
- 1/2 scoop de whey protein sabor chocolate (opcional)
- 250 nozes trituradas

MODO DE PREPARO

- Cozinhe a cenoura na água e essência de baunilha até ficar macia. Leve a cenoura ao processador com a gema, leite em pó, amido de milho, adoçante, cacau em pó, óleo de coco, gengibre e canela.

- Bata bem até obter um creme. Depois leve essa mistura na panela até que ganhe mais consistência. Lembre-se de mexer com frequência. Adicione o whey protein e reserve. Depois leve à geladeira para ganhar consistência, faça as bolinhas e passe nas nozes trituradas.

BRIGADEIRO FIT VEGANO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado fit (395g)
- 250g de paçoca light esfarelada
- 2 colheres de sopa de creme vegetal (ou 1 colher de sopa de óleo vegetal)
- 2 colheres de sopa de creme de leite de soja ou leite de coco
- 2 colheres de sopa de milho de pipoca

MODO DE PREPARO

- Na panela, acrescente o leite condensado de soja, a paçoca e o creme vegetal, mexa bastante, é importante que você deixe em fogo baixo e mexa até chegar ao ponto correto de brigadeiro.

- Tire do fogo e coloque o creme de leite de soja. Tire da panela e despeje em um recipiente untado para esfriar.

- Agora coloque o milho de pipoca na panela para estourar, depois bata em um triturador ou liquidificador.

- Agora é somente fazer as bolinhas do brigadeiro e envolve-las na pipoca triturada.

BRIGADEIRO FIT DE AVEIA



INGREDIENTES

- 5 colheres de aveia
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de adoçante
- 1 colher de chá de óleo de coco
- 100ml de leite desnatado

MODO DE PREPARO

- Reuna todos os ingredientes. Triture os flocos de aveia até virarem uma farinha.
- Depois coloque em uma panela todos os ingredientes: a aveia, o cacau, o adoçante, o óleo de coco e o leite.
- Leve ao fogo médio e fique mexendo com uma colher até conseguir uma mistura espessa. Quando chegar na textura correta, desligue o fogo.
- Retire da panela e ponha em um recipiente para esfriar.
- A consistência dele deverá ser igual de um brigadeiro tradicional, porém menos gordurosa.
- Reserve na geladeira, para ficar geladinho, e delicie todos.
- Quando esfriar, retire porções com as mãos e modele em forma de brigadeiro. Passe no chocolate granulado ou, se quiser, envolva com flocos de aveia.

BRIGADEIRO FIT COM BIOMASSA



INGREDIENTES

- 1 xicara de chá de biomassa
- 1/2 xicara de chá de açúcar mascado
- 1/2 xicara de sopa de chocolate meio amargo ralado
- 2 colheres de sopa de óleo de coco derretido
- confeito de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

- Coloque os ingredientes na panela, deixe em fogo baixo e mexa até a massa ficar pesada e homogênea. Coloque no recipiente e deixe esfriar, após ficar frio coloque na geladeira e deixe por durante 3 a 5 horas, até que fique firme para enrolar.
- Retire da geladeira, faça bolinhas e envolva nos confeitos de chocolate que você preferir.

BRIGADEIRO FALSO



INGREDIENTES

- uma banana madura
- 2 colheres (sobremesa) de leite em pó desnatado ou 1/2 de scopp de whey protein (15 gramas)
- 1 colher (sobremesa) de cacau em pó 100%
- 1 quadrado de chocolate em raspas

MODO DE PREPARO

- Amasse a banana e deixe no micro-ondas por cerca de 1 minuto. Mexa bem o leite em pó (ou whey protein) e o cacau, adicione os demais ingredientes.
- Misture o tempo todo sem parar utilizando uma espátula de silicone.
- Quando o brigadeiro desgrudar da panela é porque está no ponto. Coloque a mistura em um prato para esfriar.
- Unte as mãos com margarina, faça as bolinhas e passe-as nas raspas de chocolate.

BRIGADEIRO FIT CASCA DE BANANA



INGREDIENTES

- 4 cascas de banana em tiras
- 1 xicara de adoçante ou açúcar
- 1 colher de sopa de margarina light
- 1 colher de sopa de mel
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xicara de leite desnatado morno
- 1 xicara de leite em pó desnatado (sem água)
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 pacotinho de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- Lave bem e cozinhe em uma panela as cascas de banana com água e o adoçante até obter uma textura pastosa. Coloque os demais ingredientes e mexa até o preparo desprender do fundo da panela.
- Coloque a mistura em um prato para esfriar.
- Unte as mãos com margarina, faça as bolinhas e passe-as no chocolate granulado.

BRIGADEIRO VEGANO COM COBERTURA DE CACAU



INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de açúcar mascado
- 4 bananas verdes
- 150g de chocolate vegano
- cacau para povilhar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, adicione as 4 bananas verdes e deixe no fogo por 40 minutos.
- Descasque as bananas e bata no liquidificador com um pouco de água da panela de pressão, mexa bem.
- Coloque a banana, chocolate e açúcar mascavo em uma panela.
- Reserve em um recipiente e deixe esfriando no congelador. Após frio, faça bolinhas, envolva no cacau e sirva.

BRIGADEIRO FIT DE LARANJA LIMA



INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de um bom chocolate branco
- 1 lata de leite condensado fit (395g)
- 1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
- duas raspas de laranjas lima
- açúcar mascado para passar no brigadeiro

MODO DE PREPARO

- Em uma panela com fundo grosso coloque o leite moça, a manteiga e o choco - late para derreter em fogo baixo (use sempre fogo baixo para fazer brigadeiros, senão pode "empelotar ou queimar", ou até mesmo ficar com gosto de panela).
- Misture o tempo todo sem parar utilizando uma espátula de silicone, própria para altas temperaturas (nunca use colher de inox ou de pau, a última está proibida em cozinhas industriais).
- Quando o brigadeiro desgrudar da panela é porque está no ponto.
- Então, desligue e continue mexendo. Acrescente as raspas da laranja e continue mexendo para soltar o óleo e o aroma da fruta.
- Deixe esfriar em um pirex untodo com manteiga. Nunca coloque o seu brigadeiro para esfriar na geladeira. só em temperatura ambiente.
- Depois de frio é só enrolar, lembrando de passar manteiga na mão para não grudar.
- Vá enrolando e passando no açúcar mascavo peneirado. Coloque em forminhas de brigadeiro.

BRIGADEIRO FIT DE QUINOA



INGREDIENTES

- cinco tâmara picadas
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 3 colheres (sopa) de quinoa ou amaranto em flocos
- metade de uma banana amassada

Calda:

- 1 colher de açúcar demerara ou mascado
- 1 vidro de leite de coco light

MODO DE PREPARO

Calda:

- Coloque o leite de coco com açúcar mascavo em uma panela, deixe em fogo baixo (pode acrescentar colher de cacau) e mexa até começar a soltar do fundo da panela.

Brigadeiro:

- Acrescente todos os ingredientes até ficar uniforme. Adicione a calda quente e mexa bem, até que a calda incorpore na massa. Deixe na geladeira por no mínimo 30 minutos. Faça as bolinhas e envolva na quinoa em flocos, depois é só servir.

BRIGADEIRO FIT SEM LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES

- 250ml de leite
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- Na panela, coloque 200ml de leite, a manteiga e o açúcar
- Dissolva o chocolate nos 50ml de leite restantes e adicione na panela
- Leve em fogo médio e mexa sem parar até engrossar
- Deixar esfriar e enrolar as bolinhas.

BRIGADEIRO FIT DE BIOMASSA COM CHOCOLATE MEIO AMARGO



INGREDIENTES

- 1 xicara de biomassa de banana
- 1/2 xicara de açúcar mascado
- 1/2 xicara de chocolate meio amargo ralado
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco (ou outro óleo vegetal)

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes em uma panela e deixe em fogo baixo mexendo a todo momento para não grudar. Se você não quiser fazer bolinhas, não é necessário colocar óleo de coco.
- Quando o brigadeiro estiver homogêneo e pesado, desligue o fogo e espere esfriar.
- Se o brigadeiro estiver mole e grudento, não se preocupe pois depois de refrigerado ficará consistente e fácil de enrolar.
- Se preferir comer o brigadeiro de colher, pode parar por aqui e aproveitar seu brigadeiro, mas se quiser fazer bolinhas continue seguindo a receita.
- Reserve o brigadeiro em um recipiente e deixe na geladeira por 3 a 5 horas, até que ele fique consistente. Em seguida, retire da geladeira, faça as bolinhas e envolva nos confeitos da sua preferência.

BRIGADEIRO FIT DE BIOMASSA CACAU E LEITE EM PÓ



INGREDIENTES

- 1 xicara de biomassa de banana
- 1 colher (sopa) de óleo de coco
- 3 colheres (sopa) de leite em pó desnatado (opcional)
- 3 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 1 colher (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma panela.
Deixe em fogo baixo e mexa até ficar em uma consistência que você deseje (mais mole para comer de colher ou mais firme para fazer bolinhas.)

BRIGADEIRO FIT DE TAPIOCA



INGREDIENTES

- 1 xicara (chá) de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de tapioca
- 1 lata de leite condensado fit (395g)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- coco ralado

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes em uma panela e deixe em fogo baixo mexendo a todo momento para não grudar. Se você não quiser fazer bolinhas, não é necessário colocar óleo de coco.
- Quando o brigadeiro estiver homogêneo e pesado, desligue o fogo e espere esfriar.
- Se o brigadeiro estiver mole e grudento, não se preocupe pois depois de refrigerado ficará consistente e fácil de enrolar. Se preferir comer o brigadeiro de colher, pode parar por aqui e aproveitar seu brigadeiro, mas se quiser fazer bolinhas continue seguindo a receita.
- Reserve o brigadeiro em um recipiente e deixe na geladeira por 3 a 5 horas, até que ele fique consistente. Em seguida, retire da geladeira, faça as bolinhas e envolva nos confeitos da sua preferência.

BRIGADEIRO FIT DE CREME DE RICOTA



INGREDIENTES

- 45ml de água quente
- 35g de leite em pó
- 15g de cacau em pó (100% cacau)
- 150g de ricota light
- 50g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, adicione e misture água quente, leite em pó e cacau. Reserve. Coloque todos os ingredientes em uma panela e quando estiver homogêneo deixe no fogo médio.
- Cozinhe por 5 a 6 minutos até que fique mais consistente, não pare de mexer.
- Tome cuidado com a temperatura para não coagular e formar mais grumos.
- Essa receita não demora como o brigadeiro normal, é mais rápida para atingir o ponto correto.
- Transfira o brigadeiro para um recipiente e espere esfriar.
- Após frio, faça bolinhas e está pronto para ser servido.

BRIGADEIRO FIT CAPIM-SANTO OU ERVA-CIDREIRA



INGREDIENTES

- 200ml de leite (3/4 xicara de chá)
- 60g de capim-santo cortado em pedaços pequenos com uma tesoura (3 xicaras de chá)
- 2 latas de leite condensado fit (395g cada)

MODO DE PREPARO

- Coloque no liquidificador 200 ml de leite, 60 g de capim-santo e bata até obter um suco.
- Passe este suco pela peneira e aperte bem o que ficou na peneira para retirar todo o sabor.
- Transfira para uma panela, acrescente 2 latas de leite condensado, leve ao fogo baixo e mexa bem até soltar do fundo da panela (25 minutos).
- Despeje a massa de brigadeiro em um prato untado com manteiga e espere esfriar.
- Depois de frio, com as mãos untadas, pegue pequenas porções, faça bolinhas e coloque em embalagens próprias para brigadeiros. Sirva a seguir.

BRIGADEIRO FIT CHOCOLATE MEIO AMARGO E LEITE DE SOJA



INGREDIENTES

- 1/2 xicara de leite de soja
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colheres (sopa) de creme vegetal
- 2 colher (sopa) de açúcar
- 400g de chocolate meio amargo sem lactose picado

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e deixe em fogo baixo para derreter. Se perceber que a panela está muito quente, retire do fogo e continue mexendo até derreter completamente. Retorne a panela ao fogo e mexa por 2 minutos.
- Não espere chegar ao ponto de brigadeiro, porque isso não vai acontecer com essa receita. Se derreteu e ficou levemente cremoso, desligue o fogo para não queimar.
- Retire do fogo e agora vai da sua preferência: se quiser servir em copinhos, espere esfriar: se quiser enrolar, deixe na geladeira para que fique firme.
- Não precisa untar as mãos para enrolar. Após enrolar os brigadeiros, envolva-os no granulado de chocolate ou em outro confeito da sua preferência.

BRIGADEIRO FIT DE CHUCHU



INGREDIENTES

- um chuchu
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 gema de ovo
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 3 colheres (chá) de cacau em pó
- 3 colheres (chá) de adoçante culinário em pó
- 4 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Pique o chuchu e leve ao forno em uma panela com água e a essência de baunilha. Espero até ficar mole. Depois, escorra a água e tire a panela do fogo;
- Agora coloque o chuchu no liquidificador e junte a gema, o leite em pó e o amido de milho. Bata até fica homogênea. Caso necessário, passe a massa em uma peneira para retirar os pedaços de chuchu;
- O processo é o mesmo de um brigadeiro normal, muda que a massa de chuchu substitui o leite condensado. Leve a massa ao fogo junto com o cacau e o adoçante;
- Cozinhe até ficar consistente. Por último, enrole ou coma na colher ou copinho!

BRIGADEIRO FIT DE CHOCOLATE LOW CARB



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado fit 395g
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o leite condensado, o cacau em pó peneirado e a manteiga.
- Leve ao fogo médio por cerca de 5 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
- Retire da panela, coloque em um prato coberto com papel filme tocando a superfície do brigadeiro e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
- Enrole os brigadeiros com a ajuda de uma colher de café, passe no cacau em pó e coloque nas forminhas.

OBS

- Cada brigadeiro tem cerca de 2,5 g de carboidratos, se enrolados no cacau em pó.
- O brigadeiro fica com uma consistência diferente do tradicional, mais mole, então deixe-o na geladeira antes de enrolá-lo e depois até a hora de servir.
- O leite condensado com baixo teor de açúcar você encontra em lojas de produtos dietéticos ou em lojas de confeitaria.

BRIGADEIRO FIT DE ABACATE



INGREDIENTES

- 1 polpa de abacate maduro
- 1 colher (sopa) de biomassa de banana verde
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- 80g de creme de avelã
- 1/4 xicara de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

- Bata no mixer o abacate com a biomassa até obter uma creme pastoso. Em uma panela adicione o óleo de coco, creme de avelã e chocolate e leve ao fogo brando para derreter e incorporar.
- Depois adicione essa mistura à massa de frutas e espere esfriar. Faça as bolinhas e polvilhe no cacau em pó.

BRIGADEIRO FIT DE WHEY PROTEIN



INGREDIENTES

- 1 dose de suplemento proteico de chocolate
- 1 colher (sopa) de cacau
- 1 colher (sopa) de leite em pó desnatado
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de água
- 5 gotas de mel

MODO DE PREPARO

- Em um pote coloque o whey protein, cacau, leite em pó desnatado e a manteiga. Misture tudo com as mãos até dissolver a manteiga.
- Coloque água aos poucos e continue amassando até dar o ponto; caso seja necessário, coloque mais água ou mais leite em pó se ficar muito ralo.
- Coloque em um recipiente 1 colher (sopa) de cacau e 1 colher (sopa) de leite em pó; enrole em bolinhas o brigadeiro e passe na mistura do recipiente.

BRIGADEIRO FIT COM NOZES E CASTANHAS



INGREDIENTES

- 1/2 xicana (chá) de água quente
- 2 colheres (sopa) cacau em pó solúvel
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó desnatado
- 2 doses whey protein sabor chocolate
- nozes ou castanhas de caju trituradas
- coco ralado sem açúcar
- adoçante a gosto

MODO DE PREPARO

- Unte a panela com um pouco de margarina light, então dilua o leite no whey para dissolver bem e depois leve para a panela em fogo brando.
- Adicione em seguida o chocolate em pó e adoçante. Mexa suavemente até que o brigadeiro comece a engrossar e desgrudar da panela.
- Reserve. Quando estiver frio faça as bolinhas do tamanho da preferência e passe no coco ralado, castanhas trituradas ou nozes.

BRIGADEIRO FIT COM BATATA DOCE



INGREDIENTES

- 1/2 batata doce cozida e sem casca
- 1 colher (café) cheia de cacau em pó sem açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 5 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Depois de cozida, amasse a batata doce sem casca até obter um purè e então acrescente os outros ingredientes mexendo até incorporar.
- Se precisar coloque um pouco de água para dar liga. Espere esfriar e faça as bolinhas.
- Se quiser passe no coco ralado sem açúcar para enfeitar.

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE LICOR



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) rasa de margarina (sem sal)
- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- licor a gosto

MODO DE PREPARO

- Junte a manteiga, o achocolatado, o leite condensado e coloque para cozinhar.
- Junte o licor, aos poucos.
- Mexa bem para não queimar.
- Quando o brigadeiro começar a desgrudar da panela, desligue e coloque um recipiente, então leve à geladeira até ficar firme.
- Depois, se quiser, enrole - os em forma de bolinhas ou no que preferir (para enrolar pode ser usado chocolate granulado).
- Coloque em forminhas de papel. E para ficar mais atraente pode ser usado ampolas saborizantes

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE VINHO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 170g de chocolate ao leite picado
- 1 xicara (café) de vinho do porto
- granulado Splits de chocolate ao leite para passar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate ao leite, a manteiga e o vinho.
- Leve ao fogo médio, mexendo até que derreta o chocolate e desgrude do fundo da panela.
- Transfira para um prato e deixe esfriar. Com as mãos untados, modele bolinhas e passe pelos splits.
- Coloque em forminhas e sirva. E para ficar mais atraente pode ser usado ampolas saborizantes

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE WHISKY



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de chocolate 70% cacau
- 20ml de whisky
- Confeitos de chocolate

MODO DE PREPARO

- Adicione em uma panela o leite condensado, a manteiga e o chocolate 70% cacau e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que comece a desgrudar da panela. Nesse momento, tire do fogo, adicione o whisky e mexa bem até que a bebida incorpore completamente à massa.

- Em seguida, despeje tudo em um prato fundo, cubra com filme plástico e deixe esfriar por no mínimo 3 horas, fora da geladeira. Para enrolar, basta untar as mãos com gotinhas de óleo vegetal ou manteiga para que o brigadeiro não grude, fazer as bolinhas e passá-las no confeito.

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CERVEJA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 350 ml de cerveja

MODO DE PREPARO

- Ferva a cerveja (em uma panela!) até que os 350 ml reduzam para 150ml. Depois coloque-a em um recipiente para esfriar um pouco.
- Quando ela estiver na temperatura ambiente, junte em outra panela com o leite condensado e a manteiga.
- Vá misturando em fogo baixo até começar a desgrudar da panela. (Esse é o mesmo ponto do brigadeiro-tradicional - para comer de colher.)

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE AMARULA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- duas gemas de ovo
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de licor de amarula
- 1 colher (chá) de aroma de amarula
- 150 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo em uma panela o leite condensado, a manteiga, as gemas, o creme de leite, a farinha de trigo e mexa até engrossar e soltar do fundo da panela. Retire e junte o licor, o aroma e o chocolate picado. Mexa bem até ficar uma massa uniforme e deixe esfriar. Enrole e passe os em chocolate granulado preto e branco (opcional).

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CACHAÇA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 doses de Cachaça
- 350 m de cerveja

MODO DE PREPARO

- Ferva em uma panela média a cerveja até que ela reduza a aproximadamente 150ml, reserve fora da geladeira em um recipiente até que esfrie.
- Quando esfriar até a temperatura ambiente junte a cerveja com o leite condensado, as doses de cachaça e a manteiga.
- Misture bem em fogo baixo até que comece a desgrudar da panela, chegando ao ponto normal do brigadeiro, pode ser que demore um pouco mais que o ponto devido aos ingredientes adicionais.
- Em copinhos de doses sirva o brigadeiro, coloque chocoballs, granulado, chocolate em pedaços para decorar, recomendamos usar raspa de limão, ou o que preferir.

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CAIPIRINHA



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 50 ml de cachaça ou vodka
- açúcar cristal
- raspas de limão para decorar
- opcional: suco de um limão e ½ caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo uma panela com o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Vá mexendo em fogo baixo até dar ponto e desgrudar da panela, Tire um pouco do fogo e adicione a cachaça/vodca, e o suco do limão.
- Volte a panela ao fogo e deixe dar o ponto novamente. Use uma assadeira untada (de manteiga) pra colocar a "massa", e deixe reservado até esfriar.
- Pra fazer as bolinhas: unte as mãos com manteiga, pegue um pouco da "massa" e vá boleando, fazendo movimentos circulares.
- Passe a bolinha no açúcar cristal. com raspas de limão, para decorar.
- (Obs: existe um açúcar especial, de confeiteiro, que parece um gelo triturado e também é uma boa opção).

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CONHAQUE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 xicara (café) de conhaque

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre.
- Quando desgrudar do fundo da panela, junte o conhaque
- deixe evaporar, apague o fogo e transfira para um recipiente untado.
- Depois de frio, molde os docinhos.

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CHAMPANHE



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate branco picado
- 30ml de espumante
- raspas de chocolate branco para confeitar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o chocolate picado e a champanhe.
- Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até soltar o fundo da panela. Retire do fogo. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- Em uma vasilha coloque os confeitos de chocolate branco, Enrole o brigadeiro em bolinhas e passe pelo chocolate. Ponha em forminhas de papel.

BRIGADEIRO ALCOÓLICO DE CACHAÇA COM COLHER



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 200g de chocolate ao leite (acima de 35% cacau)
- 1/2 xicara (chá) de creme de leite fresco
- 1/2 copo (americano) de cachaça artesanal
- raspas de chocolate ao leite a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte o chocolate ao leite em raspas uniformes e reserve.
- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que comece a desgrudar do fundo, em aproximadamente 8 minutos.
- Apague o fogo, adicione o chocolate em raspas, o creme de leite, a cachaça e misture bem; volte ao fogo por mais 1 minuto e retire.
- Distribua o brigadeiro ainda quente em 8 copos americanos e leve à geladeira; na hora de servir, decore com as raspas de chocolate ao leite.

“As pessoas têm medo das mudanças. Eu tenho medo que as coisas nunca mudem”

Pirataria é crime e está previsto no art. 184 do Código Penal, com pena de até quatro anos de prisão, além do pagamento de multa.

Por: Dailma Santos