

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Brigaderia da Taay

Brigadeiro de LARANJA COM CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes

Suco de 3 laranjas
1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate branco nobre

Preparo

Leve o suco de laranja ao fogo até reduzir. Cerca de 8 minutos em fogo médio. Reserve.
Em uma panela coloque o restante dos ingredientes, leve a fogo médio até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e passe no granulado.





Ingredientes

2 banana maduras amassadas
1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
Canela e açúcar para enrolar.

Preparo

Leve todos os ingredientes aos fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e enrole. Passe na canela com açúcar.





Ingredientes

50g de coco ralado
1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
Nutella ou ganache para rechear.

Preparo

Leve ao fogo o leite condensado, o coco ralado e a marAVAILABLE IN THE FULL VERSIONgarina.
Vá mexendo até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar e enrole com um pouco de Nutella no meio, conforme o video. Passe no coco e sirva.





Ingredientes

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
3 colheres de sopa de chocolate em pó
80gm de chocolate ao leite

Geleia de pimenta

3 pimentas dedo de moça
2 colheres de sopa de açúcar refinado

Passo a passo no vídeo.



Brigadeiro de
DULCE DE NOZES

Ingredientes

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100gms de nozes trituradas

Preparo

Leve todos os ingredientes aos fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e enrole.





Ingredientes

1 leite condensado
1 colher de sopa de margarina
80g de castanhas trituradas.
50ml de mel

Preparo

Leve todos os ingredientes aos fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e enrole.





Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
1 colher de sopa de café solúvel
1 colher de sopa de chocolate em pó

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio.
Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
70g de chocolate branco
30 ml de Cerveja

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio.
Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
50g de chocolate branco
30 ml de Chandon

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.
Brigadeiro de Café



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
1 colher de sopa de café

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
1 colher de sopa de essência de Baunilha
80g de chocolate branco

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
5 colheres de sopa de leite ninho

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
50ml de amarula
100g de chocolate branco

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio exceto a amarula. Mexa até soltar do fundo da panela.
Ao desligar o fogo adicione a amarula e mexa bem.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
100g de chocolate branco
80ml de geleia de maracujá

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.

Geleia de maracujá

Ingredientes

Polpa de um maracujá. 1/2 xícara de açúcar
100ml de agua
1 colher de sopa de maisena.

Preparo

Leve todo os ingredientes ao fogo mexendo até dar o ponto de geleia.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
5 balas de menta
1 colher de sopa de chocolate em pó

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
1 pacotinho de chá de erva doce.
30g de chocolate branco

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
80g de pistache triturado

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
70g de creamcheese

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
5 paçocas esfareladas

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio. Mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher sopa de margarina
8 colheres de açúcar
50ml de creme de leite.

Preparo

Leve ao fogo o açúcar e mexa até derreter e virar um caramelo. Adicione os outros ingredientes ao caramelo. Mexa sempre até soltar do fundo da panela.
Deixe esfriar. Enrole e passe nos confeitos.