Receitas

Brigadeiro de jatobá

Ingredientes:
400 g de leite condensado
80 g de farinha de jatobá
35 g de chocolate em pó com 70% cacau
40 g de manteiga

Modo de preparo:
1) Em uma panela, coloque todos os ingredientes; mexa a massa até desprendê-la do fundo da panela, por cerca de 10 minutos.
2) Retire-a do fogo, passe-a para um prato untado com manteiga e deixe-a esfriar.
3) Enrole-a e passe-a no chocolate granulado.
4) Coloque-a em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos

Brigadeiro de pequi

Ingredientes:
400 g de leite condensado
200 g de creme de leite fresco
50 g de polpa de pequi
40 g de manteiga
Manteiga para untar
Farinha de aveia, açúcar cristal, granulado entre outros.

Modo de preparo:
1) Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.
2) Bata, no liquidificador, o creme de leite com a polpa de pequi até que vire um creme; coloque-o na panela e misture-o bem; leve-o ao fogo baixo mexendo-o sempre, até desprendê-lo do fundo da panela, por cerca de 15 minutos.
3) Retire-o do fogo, coloque em um prato untado com manteiga e deixe-o esfriar.
4) Enrole-o em bolinhas e passe-o no açúcar cristal ou na aveia.
5) Coloque-o em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos

Beijinho de buriti

Ingredientes:
400 g de leite condensado
30 g de farinha de buriti
60 g de coco ralado
40 g de manteiga sem sal

Modo de preparo:
1) Em uma panela, coloque todos os ingredientes, mexa-os, até desprendê-los do fundo da panela, por cerca de 10 minutos.
2) Retire-os do fogo, passe-os para um prato untado com manteiga e deixe-os esfriar.
3) Enrole a massa e passe-a na farinha de buriti.
4) Coloque-a em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos

Brigadeiro de baru

Ingredientes:
400 g de leite condensado
60 g de farinha de baru
40 g de manteiga
150 g de farinha de castanha de baru (para enrolar)
Manteiga para untar

Modo de preparo:
1) Em uma panela, coloque todos os ingredientes, mexa-os, até desprendê-los do fundo da panela, por cerca de 10 minutos.
2) Retire a massa do fogo, passe-a para um prato untado com manteiga e deixe-a esfriar.
3) Enrole-a e passe-a na farinha de baru.
4) Coloque-a em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos

Curiosidade

A castanha de baru é típica do cerrado brasileiro. O gosto é semelhante ao do amendoim, porém seu sabor é mais acentuado. Para agregar as propriedades da castanha de baru ao organismo, basta consumir de 4 a 5 unidades diárias, mas nunca deve ser consumida crua e, sim, torrada. Pois, a castanha de baru possui elementos que podem dificultar a absorção de nutrientes pelo organismo, por isso deve ser torrada ou levada ao fogo para que eles sejam neutralizados. Para que seja transformada em farinha, retire a casca, a pele e bata no liquidificador ou no processador.