



Receitas de Brigadeiros

ÍNDICE

Brigadeiro de Churros.....	2
Brigadeiro de Nutella.....	3
Brigadeiro de Paçoca.....	4
Brigadeiro de Ovomaltine.....	5
Brigadeiro de Limão Siciliano.....	6
Brigadeiro de Maracujá.....	7
Brigadeiro de Limão.....	8
Brigadeiro de Conhaque.....	9
Brigadeiro de Café.....	10
Brigadeiro com Cereja.....	11
Brigadeiro de Floresta Negra.....	12
Brigadeiro de Cappuccino.....	13
Brigadeiro de Abacaxi.....	14
Brigadeiro Leite ninho c/ Nutella	
Brigadeiro Napolitano	
Brigadeiro Bicho de Pé	
Brigadeiro de Oreo	
Brigadeiro de Cereja	
Brigadeiro Tradicional	
Brigadeiro de Doce de Leite	
Brigadeiro de Beijinho	
Casadinho	
Brigadeiro de Vanilla Cokie	
Brigadeiro de Uva Verde	
Brigadeiro de Caipirinha	

Brigadeiro de Pistache

Brigadeiro de Negresco

1

BRIGADEIRO DE CHURROS

Ingredientes:

01 lata de leite condensado

01 lata de doce de leite

10g de manteiga sem sal

100ml de creme de leite

1 rama de canela

2 col. (sopa) de açúcar

2 col. (café) de café em pó

Massa:

Numa panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga sem sal. Mexa bem em fogo baixo até a mistura soltar do fundo. Você levará 45 min. até encontrar o ponto de enrolar. Depois de pronta, deixe a massa esfriar totalmente para enrolar.

1. Meça cada bolinha com uma colher de sobremesa e molde na mão.
2. Afunde o meio da bolinha usando o dedo e pegue o doce de leite.
3. Recheie com um pouquinho de doce de leite de preferencia o caseiro.
4. Enrole o brigadeiro na mão untada.
5. Passe o doce na mistura de açúcar e canela.
6. Pingue doce de leite sobre o doce, com saco de confeitar nº21.

BRIGADEIRO DE NUTELLA

