

MINI E-BOOK

**5 RECEITAS
IRRESISTÍVEIS
DE BRIGADEIRO
GOURMET**

*Brigadeiro
Gourmet*

As melhores receitas de brigadeiro gourmet para você começar

Brigadeiro gourmet simples

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa.
5. Leve para a geladeira.
6. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.
7. Coloque em forminhas e está pronto!

DURAÇÃO: 1 semana na geladeira.



1

Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

Brigadeiro gourmet de micro-ondas

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 150 gr. de chocolate ao leite em barra



COMO FAZER BRIGADEIRO GOURMET DE MICROONDAS:

Dica: Minha irmã frequentava os vigilantes do peso e me deu uma dica ótima que vou contar para você, use sempre o creme de leite light. Isso porque ele tem 40% menos de gordura, e eu juro... o gosto é exatamente o mesmo. Além disso eu amo a textura dele porque não tem soro! Nunca mais usei outro... agora voltando a nossa receita:



Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

2

Em primeiro lugar e em uma tigela que possa ir no micro-ondas, deve ser uma tigela alta, caso contrário derrama tudo, dá um trabalho danado. Então coloque o leite condensado o chocolate e o creme de leite.

Depois leve ao micro-ondas por 1 minuto, retire e mexa, não se preocupe com o chocolate ele vai derretendo aos poucos.

Agora volte ao micro-ondas por mais 2 minutos, retire e mexa.

Então repita esse procedimento até que o brigadeiro fique da consistência desejada e para colocar no potinho usei 1 minuto, depois 2 por 3 vezes.

Para enrolar você pode por mais 2 minutos, mas é importante lembrar que depende do micro-ondas, tem que testar não tem jeito.

Se você for comer o brigadeiro de colher, vendo um filme na TV, ele já está pronto!

Agora é só deixar esfriar um pouco se se deliciar.



3

**Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!**

Brigadeiro gourmet de kit kat

Ingredientes

1 caixa de LEITE CONDENSADO
1 colher de sopa de MANTEIGA
4 colheres de sopa bem cheias
de CHOCOLATE EM PÓ
6 barrinhas 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.



Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

4

Junte 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.



Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

5

Brigadeiro gourmet de Ovomaltine

Ingredientes

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
50 gramas de CHOCOLATE AO LEITE
4 colheres de sopa de OVOMALTINE
1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL
1 pitada de SAL

Ingredientes para finalização
3 colheres de sopa de OVOMALTINE



Confeitos

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e cozinhe em fogo médio/baixo até que desgrude da panela. Deixe esfriar um pouquinho e acrescente o restante do Ovomaltine. Misture, coloque em um prato e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe no confeito. Saboreie



Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

Brigadeiro gourmet de Whisky

Ingredientes

*1 lata de leite condensado
100 gr. de chocolate 70% cacau
1 colher de sopa de manteiga de
boa qualidade
20 ml de whisky*



confeitos de chocolate 70% cacau

Você pode usar chocolate Belga e manteiga francesa, por causa da textura, o sabor e o resultado, mas caso você queira poderá usar qualquer chocolate em barra, desde que ele seja puro e não fracionado.

COMO FAZER

Dica: Coloque o leite condensado a manteiga e chocolate em uma panela de fundo duplo.



Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!

Leve ao fogo médio e mexa sem parar por exatos 9 minutos, abaixe o fogo e mexa até completar de 12 minutos de cozimento.

Como o chocolate 70% tem muita proteína, você vai achar que está no ponto, mas confia, não está, o tempo é muito importante.

Caso precise, utilize o cronometro.

Retire do fogo e mexa até que você veja que o cozimento acabou.

Só então coloque o whisky, e mexa até que ele incorpore.

Coloque o brigadeiro em um prato fundo cubra com filme plástico e deixe esfriar por no mínimo 3 horas, não é necessário colocar na geladeira.

Para enrolar o melhor mesmo é esperar no mínimo 12 horas.

Para enrolar, unte a sua mão com óleo de canola ou girasso.

!Apenas uma gotinha dá para você enrolar 3 brigadeiros.

Enrole os brigadeiros e passe no confeito de chocolate.

**Gostou dessas receitas?
Clique aqui e descubra nosso
ebook completo!**

8