BALA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Bala tradicional

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de glucose de milho

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

50 g de chocolate ao leite ou meio amargo fracionado

açúcar refinado (para empanar)

Bala de brigadeiro de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de glucose de milho

1/4 de xícara de leite em pó

50 g de chocolate branco picado fracionado

leite em pó (para empanar)

Bala de brigadeiro de morango

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de glucose de milho

1/2 pacote de gelatina de morango

1/4 de xícara de água fervente

1 colher (sopa) de glucose de milho

açúcar refinado (para empanar)

MODO DE PREPARO

Bala tradicional

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até passar um pouco do ponto de brigadeiro

Deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas

Desembale a massa e corte

Coloque cada fatia da massa sobre o açúcar e arrume com as mãos, formando um rolinho

Bala de brigadeiro de leite em pó

Leve ao fogo médio mexendo sem parar até passar um pouco do ponto de brigadeiro

Deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas

Enrole a fatia sobre uma bancada, formando um rolinho

Bala de brigadeiro de morango

Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o corante em gel

Desligue o fogo, junte a gelatina, coloque a massa em um papel filme e embale

Deixe descansar por 8 horas

Depois do descanso, desembale a massa e corte

Forme um rolinho, corte a bala no tamanho desejado e termine de empanar no açúcar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1881-bala-de-brigadeiro.html