

BRIGADEIRO GOURMET: NOZES, MEIO AMARGO, TRADICIONAL, AMENDOIM (PAÇOQUITA) E AMÊNDOA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) rasa de creme de leite (pode ser de lata ou de caixinha)

2 colheres de chocolate em pó peneirado (30% ou 50%)

50 g de chocolate picado (ao leite, meio amargo ou os dois na proporção desejada)

para o brigadeiro branco não coloque o chocolate em pó nem o chocolate em pedaços

Variações:

Brigadeiro meio amargo: Cacau em pó para envolver as bolinhas

Brigadeiro tradicional: Granulado quadrado, miçangas de chocolate ou outro granulado diferenciado

Brigadeiro de amendoim ou de paçoquita: Amendoim moído em pequenos pedacinho sem sal para misturar a massa e amendoim moído (como farinha) e açúcar para envolver ou paçoquita moída

Nozes: Nozes trituradas em pequenos pedacinhos para misturar a massa e açúcar para envolver

Amêndoa: Amêndoa trituradas para adicionar a massa e em lâminas para envolver

MODO DE PREPARO

Escolha uma panela bem grossa e utilize fogo brando (baixo) no preparo.

Misture todos ingredientes e mexa preferencialmente com uma colher de pau até começar a desgrudar da panela, a partir deste momento cozinhe por mais 10 minutos mexendo vigorosamente.

Este é o segredo para que o brigadeiro fique na consistência correta.

Retire o brigadeiro imediatamente da panela e coloque em um prato para esfriar.

Para os brigadeiros de paçoquita e nozes misture o amendoim moído ou as nozes trituradas na proporção desejada (aproximadamente 4 colheres de sopa por receita).

Recomendo cobrir com filme plástico para não ressecar a superfície e levar para a geladeira por 2 a 3 horas.

Para fazer as bolinhas, passe manteiga nas mãos e comece a enrolar, em seguida dê o acabamento conforme o sabor escolhido.

É importante que as bolinhas fiquem bem “meladas” com a manteiga para que os toppings possam aderir.

Tradicional: Envolve com o granulado da sua preferência.

Meio amargo: Envolve com cacau em pó.

Paçoquita / amendoim: Envolve em uma mistura de amendoim moído fino (farinha) com açúcar na proporção 2 para 1 ou em paçoquita moída.

Nozes: Envolve no açúcar para que o brigadeiro não grude na forminha.

Amêndoa: Lembre-se de fazer o brigadeiro branco (sem chocolate) e envolva com as lâminas de amêndoas. É difícil de grudar, lembre-se de deixar bem melecado de manteiga e “cole” as lâminas com bastante paciência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29133-brigadeiro-gourmet-nozes-meio-amargo-tradicional-amendoim-pacoquita-e-amendoa.html>