

BRIGADEIRO

Receitas deliciosas
PARA VARIAR O DOCINHO



Índice

<i>Brigadeiro de Moça Churros.....</i>	<i>3</i>
<i>Brigadeiro Nescau.....</i>	<i>5</i>
<i>Brigadeiro de Nescau de Colher com KitKat...7</i>	<i>7</i>
<i>Forminha de Chocolate com Brigadeiros.....</i>	<i>9</i>
<i>Brigadeiro de Nescau com Uva.....</i>	<i>11</i>
<i>Brigadeiro Galak de Palha Italiana.....</i>	<i>13</i>
<i>Brigadeiro Recheado com Nescau Cereal.....</i>	<i>15</i>
<i>Brigadeiro Mesclado.....</i>	<i>17</i>
<i>Brigadeiro de Nescau Recheado com Bolo de Cenoura.....</i>	<i>19</i>
<i>Brigadeiro Sensação.....</i>	<i>21</i>

BRIGADEIRO

de Moça Churros



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
40 unidades

INGREDIENTES

Doce de Leite

- 1 lata de **Leite MOÇA®** 395 g

Brigadeiro

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 3 colheres (sopa) de **MOÇA® Churros Pó**
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de **MOÇA® Churros Cereal**



Modo de preparo

Doce de Leite

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
2. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de **Leite MOÇA®** e água suficiente para cobrir toda a lata.
3. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura).
4. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
5. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Em seguida coloque em um saco de confeitar com um bico, feche bem e reserve.

Brigadeiro

6. Em uma panela misture o **Leite MOÇA®**, o **MOÇA® Churros Pó** e a manteiga, e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 a 10 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
7. Transfira para um prato untado com manteiga e reserve para esfriar.
8. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no açúcar e na canela misturados. Coloque-as em forminhas de papel e decore cada brigadeiro com um pouco do doce de leite e 1 unidade de **MOÇA® Churros Cereal**. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



BRIGADEIRO NESCAU



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
40 unidades

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de **NESCAU**®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Enrole em bolinhas e passe pelo chocolate granulado. Coloque em forminhas de papel e sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



BRIGADEIRO DE NESCAU

de Colher com KitKat



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
20 unidades

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de **NESCAU**®
- 1 caixinha de **NESTLÉ**® **Creme de Leite**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 tablete de **KITKAT**® **Ao Leite**
- 1 tablete de **KITKAT**® **Branco**



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite** e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um ponto de brigadeiro cremoso (cerca de 6 a 8 minutos).
2. Retire do fogo e transfira o brigadeiro em porções iguais para copinhos individuais pequenos.
3. Espere até que esfriem um pouco e espete 1 **KITKAT® Ao Leite** e 1 **KITKAT® Branco** em cada, para que sirvam de colher na hora de comer. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



FORMINHA DE CHOCOLATE

com Brigadeiros



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
30 unidades

INGREDIENTES

Forminha de Chocolate

- 300 g de **Cobertura Chocolate Ao Leite GAROTO®**

Brigadeiro

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de **NESQUIK®**
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado coloridos variados



Modo de preparo

Forminha de Chocolate

1. Derreta a **Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®** conforme as instruções da embalagem.
2. Escolha a forma de bombom no formato de brigadeiro, ou use forminhas de brigadeiros de alumínio e preencha-a com o chocolate.
3. Vire a forma com as cavidades para baixo e retire o excesso de chocolate, deixando apenas o revestimento das cavidades.
4. Mantenha a forma virada e leve-a à geladeira para secar o chocolate.

Brigadeiro

5. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, a manteiga e o **NESQUIK®**.
6. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
7. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
8. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado colorido. Sirva nas forminhas de chocolate.



Confira a receita no site

FEITO COM



BRIGADEIRO DE NESCAU

com Uva



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
30 unidades

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de NESCAU®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 30 uvas verdes sem caroço, lavadas
- meia xícara (chá) de chocolate granulado



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®** e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
2. Depois de frio, envolva as uvas com a massa do brigadeiro, fechando bem para que não apareçam. Passe os brigadeiros no granulado, coloque em forminhas de papel. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



BRIGADEIRO GALAK

de Palha Italiana



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
40 unidades

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 4 colheres (sopa) de GALAK® em Pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de Biscoito TOSTINES®
Maizena quebrado grosseiramente

Para finalizar

- 1 xícara (chá) de Biscoito TOSTINES®
Maizena quebrado grosseiramente



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **GALAK®** e a manteiga e misture bem.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo, adicione o **Biscoito TOSTINES®** e misture bem.
4. Transfira para um recipiente untado com manteiga.
5. Enrole em formato de brigadeiros e passe no **Biscoito TOSTINES®** triturado. Sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



BRIGADEIRO RECHEADO

com Nescau Cereal



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
40 unidades

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de NESCAU®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de NESCAU® Cereal



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Enrole em bolinhas, abra-as e coloque algumas bolinhas de **NESCAU® Cereal** dentro, fechando bem os brigadeiros. Triture o restante do **NESCAU® Cereal** e passe os brigadeiros nessa farofa.
5. Coloque em forminhas de papel e sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



BRIGADEIRO MESCLADO



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
50 unidades

INGREDIENTES

- 2 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de **NESCAU**®
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de **Leite em Pó NINHO**® **Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal fino



Modo de preparo

1. Em uma panela, misture 1 **Leite MOÇA**[®] com o **NESCAU**[®] e 1 colher (sopa) de manteiga.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
3. Em outra panela, misture o outro **Leite MOÇA**[®] com o restante da manteiga e o **Leite NINHO**[®].
4. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos). Deixe esfriar em um prato untado.
5. Com as mãos untadas, faça uma bolinha com cada brigadeiro e em seguida enrole-as juntas, para que se unam. Passe-as no açúcar e sirva em forminhas de papel.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



BRIGADEIRO DE NESCAU

Recheado com Bolo de Cenoura



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
25 unidades

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g
- 5 colheres (sopa) de **NESCAU**®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 e meia xícara (chá) de bolo de cenoura em cubinhos
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado



Modo de preparo

1. Em uma panela, adicione o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até desprender do fundo da panela.
3. Retire do fogo, despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, pegue uma pequena porção de brigadeiro e coloque um cubinho do bolo de cenoura no centro, feche as bordas e enrole.
5. Passe no chocolate granulado e sirva em forminhas de papel.



Confira a receita no site

FEITO COM

NESCAU



BRIGADEIRO SENSACÃO



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
15 unidades

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 4 colheres (sopa) de **Achocolatado em Pó SENSACÃO®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 15 morangos pequenos
- **Achocolatado em Pó SENSACÃO®** para polvilhar



Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **Achocolatado em Pó SENSAÇÃO®** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre por cerca de 8 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas com manteiga, envolva os morangos com o brigadeiro e passe-as no **Achocolatado em Pó SENSAÇÃO®**.
5. Sirva em forminhas de papel.



Confira a receita no site

FEITO COM





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

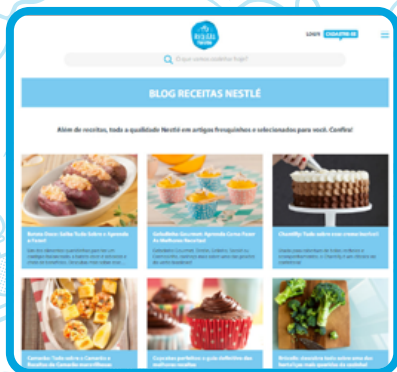
Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

