



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação



tempo de
preparo
50
min

Brigadeiro de farinha láctea

Ingredientes

- 100g de farinha láctea
- 395g de leite condensado
- 30g de manteiga sem sal
- Cobertura: 200g de farinha láctea

Modo de preparar

Misture o leite condensado, a farinha láctea e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo

da panela. A textura desse brigadeiro é areada. Coloque em um prato e deixe esfriar. Coloque a farinha láctea da cobertura no tabuleiro e leve ao forno a 200°C por 5 minutos para que fique mais crocante. Faça as bolinhas do brigadeiro, passe pela farinha láctea.

- **Rendimento:** 20 unidades

Brigadeiro crocante

Ingredientes

- 200g de chocolate em pó
- 40ml de conhaque
- 200g de creme de leite fresco
- 395g de leite condensado
- 40g de manteiga sem sal
- **Crocante:** 100g de amendoim sem casca
- 100g de açúcar refinado
- **Para untar:** manteiga sem sal

Modo de preparar

• **Crocante:** derreta o açúcar, acrescente o amendoim e misture bem. Espalhe a mistura sobre uma pedra untada com manteiga. Deixe esfriar e, depois, quebre usando um rolo de massa. Brigadeiro: misture o chocolate com o leite



tempo de
preparo
40
min

condensado e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo até obter um brigadeiro encorpado. Retire do fogo e acrescente o conhaque e o creme de leite. Misture bem. Junte o crocante e misture bem. Coloque em tacinhas. Sirva frio.

- **Rendimento:** 8 porções.

Brigadeiro branco com canela

Ingredientes

- 200g de creme de leite fresco
- 2 gemas
- 395g de leite condensado
- 40g de manteiga sem sal
- **Para polvilhar:** 10g de canela em pó

Modo de preparar

Misture o leite condensado, a manteiga e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até obter um brigadeiro encorpado. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Misture bem.



tempo de
preparo
40
min

Coloque em tacinhas. Depois de frio, polvilhe com a canela em pó.

- **Rendimento:** 8 porções.