



Brigadeiro

25min Muito fácil Custo baixo

Por
[TudoGostoso](#)

Ninguém resiste a essa receita de brigadeiro: ele é o rei das festas de aniversário e é impossível comer um só. Muito tradicional em nosso país, o brigadeiro é muito fácil de preparar: leva apenas leite condensado, margarina, achocolatado em pó e chocolate granulado. Veja agora mesmo como fazer brigadeiro de forma simples e prática!

Ingredientes (30 porções)

1 caixa de leite condensado
7 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina sem sal
chocolate granulado

Modo de preparo



Modo de preparo : **25min**

1 Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o

2 Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.

3 Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

Informações adicionais

Dicas para fazer a melhor receita de brigadeiro

Você sabia que a [receita de brigadeiro](#) como conhecemos hoje é um pouco diferente da original? Os primeiros eram feitos com [leite](#), [manteiga](#), [ovos](#), [açúcar](#) e [chocolate](#). Isso mesmo! Nada de usar aqueles que conhecemos hoje como os principais [ingredientes para fazer brigadeiro](#): o [leite condensado](#) e o [achocolatado em pó](#).

Mas, para se tornar um verdadeiro especialista no docinho, você terá que seguir alguma dicas simples [de como fazer brigadeiro](#). Por exemplo, durante o preparo, é necessário mexer sempre uniformemente, devagar, passando pelos lados da panela e mexendo no fundo. Isso garante que a massa toda receba calor e não fique parada na panela, evitando que queime ou fique açucarada. Confira esse e outros truques incríveis e descubra [como fazer o brigadeiro perfeito](#).

Como saber quando o seu [brigadeiro](#) chegou no ponto certo? Passe a colher no meio da panela, fazendo um caminho. Se a mistura demorar a voltar para o meio e você conseguir enxergar o fundo da panela, está pronto. Se não, continue mexendo em fogo médio.

Agora que aprendeu [como fazer brigadeiro](#), que tal preparar um para incrementar sua receita de [bolo simples](#)?

Além dessa receita de brigadeiro: Muitas outras delícias

Você conhece o chamado [brigadeiro gourmet](#)? Nada mais é que um brigadeiro diferenciado e que tem vários sabores diferentes! É ideal pra festas e para quem deseja vender doces! Conheça algumas receitas incríveis de [brigadeiro gourmet](#) no TudoGostoso: tem [brigadeiro de leite ninho](#), [brigadeiro de Nutella](#), [brigadeiro de paçoca](#), [brigadeiro de capirinha](#)... são vários sabores incríveis pra você se inspirar!

Adora [receitas com chocolate](#)? Temos muitas no [TudoGostoso](#), como [brigadeirão](#), [brownie](#), [pavê simples de chocolate](#), [bolo de chocolate molhadinho](#), [bolo gelado de chocolate](#), [pavê de baunilha e chocolate](#) e diversas outras delícias!

Sabe o que também dá pra fazer com uma única lata de leite condensado? Um delicioso [pudim de leite condensado](#), que é uma das receitas mais queridas do nosso site.

Agora que você já sabe como fazer brigadeiro, veja também:

[Brigadeiro cremoso para recheio](#): como fazer

[15 receitas de brigadeiro](#) do TudoGostoso

[Como fazer brigadeiro sem leite condensado](#): descubra truques culinários