**Food and Shopping**

**Brigadeiro**

*This recipe is for the Brazilian version of fudge. It’s named after a brigade commander and was created in the 1920s. Brigadeiro is one of the most popular things to serve for children's parties.*[[1]](#footnote-0)      
**Tempo:** 1 hora

**Ingredientes**  
Serves: 15 

* 1 (397g) lata de leite condensado
* 1 colher de sopa de manteiga
* 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó
* 1 xícara (chá) de chocolate granulado

**Preparação**

|  |
| --- |
| 1. Em uma panela média, misture a manteiga, o leite condensado e o cacau, até ferver, mexendo sempre com uma colher de pau; cozinhe por 10-15 minutos, em fogo médio-baixo, mexendo sempre, até que a mistura fique grossa e brilhante e comece a se afastar do fundo; 2. Despeje a mistura em um prato com manteiga. Refrigere por pelo menos 2 horas; 3. Unte as mãos com manteiga e retire um pouco da massa para fazer bolas de 2,5 cm; Coloque o chocolate granulado em uma tigela pequena e role as bolas sobre o chocolate; Coloque as bolas em formas de papel ou em uma bandeja forrada com papel manteiga; |
|  |
|  |

1. //www.receitasnestle.com.br/receitas/brigadeiro [↑](#footnote-ref-0)