



# Receitas de **BRIGADEIRO** com **MOÇA**®



Escolha ser  
feliz de verdade.





## Duas tradições para você ser feliz de verdade: Leite MOÇA® e Brigadeiro.

---

Brigadeiro (ou Negrinho, como é chamado no Rio Grande do Sul) é o doce típico mais famoso e conhecido em todo o Brasil. Você encontra o Brigadeiro em quase todas as festas de aniversário, sempre ao lado de doces como cajuzinho e beijinho. Dizem que o Brigadeiro surgiu na década de 40, quando o Brigadeiro Eduardo Gomes candidatou-se à presidência. Para promover sua candidatura, um grupo de senhoras criou um doce que misturava leite condensado, chocolate e manteiga. O doce foi batizado de **Brigadeiro**, em sua homenagem.





Hoje em dia, o Brigadeiro de verdade é feito com Leite MOÇA®. Leite MOÇA® tem um sabor original, inconfundível. MOÇA® faz maravilhas desde 1921. Puro ou nas suas receitas, é inigualável. O autêntico Brigadeiro, o mais gostoso, o Brigadeiro de Leite MOÇA®, tem o poder de unir as pessoas em um ambiente de festa e alegria. Aqui você encontra receitas de Brigadeiro práticas e fáceis de preparar. Para você ser feliz de verdade, todos os dias, em todas as ocasiões.

**ESCOLHA SER FELIZ DE VERDADE.**



Escolha ser feliz  
de verdade.



**MOÇA® Lata:** o tradicional Leite MOÇA®.  
**MOÇA® Caixinha:** MOÇA® em embalagem Tetra Pak.  
**MOÇA® Light:** MOÇA® com 95% menos gorduras.







# Moça Tradicional

Brigadeiro de Leite Moça

## INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó  
DOIS FRADES®  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de chocolate granulado  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos.

## Dica

Símbolo da culinária brasileira, o Brigadeiro tradicional é enrolado e coberto com chocolate granulado.





## Moça da Paz

Brigadeiro Branco

### INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de chocolate  
granulado branco  
manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

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

Rendimento: 40 docinhos.

### Dica

Uma sugestão surpreendente é recheiar o Brigadeiro Branco com uma uva verde sem caroço. A combinação da fruta com o Brigadeiro é deliciosa!





# Copinho de Moça

Brigadeiro de Colher



### Dica

Para fazer o Brigadeiro Branco, prepare a receita sem acrescentar o Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo.



### INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- meio tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo picado (85g)
- 1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ®

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo baixo o Leite MOÇA® com o Chocolate. Cozinhe mexendo sempre até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 8 minutos). Retire do fogo, acrescente o Creme de Leite e misture bem. Distribua em pequenos copos descartáveis (30ml de capacidade). Espere esfriar e sirva a seguir.

Rendimento: 18 docinhos.



# Flor de Moça

Brigadeiro Rosa

## Dica

Se desejar, cubra o Brigadeiro Rosa com granulado colorido e deixe sua mesa ainda mais divertida!



## INGREDIENTES

meia folha de gelatina vermelha sem sabor  
1 lata de Leite MOÇA®  
1 colher (sopa) de manteiga  
meia xícara (chá) de açúcar  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, deixe amolecer a gelatina em três colheres (sopa) de água fria. Em uma panela, leve ao fogo baixo o Leite MOÇA® com a manteiga, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Esprema bem a gelatina, despreze a água e misture ao Leite MOÇA® ainda quente, até ficar homogêneo. Passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no açúcar. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos.



## Moça de Verão

Brigadeiro com Menta

### INGREDIENTES

meia xícara (chá) de folhas de hortelã  
1 lata de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó  
DOIS FRADES®  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de chocolate granulado  
manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a hortelã com meia xícara (chá) de água. Passe por uma peneira e reserve. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó, a manteiga e o suco da hortelã. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Despeje em um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos.

### Dica

Se desejar, substitua o suco de hortelã por uma colher (sopa) de licor de menta.





### Dica

Para ficar ainda mais divertido, coloque os pirulitos depois de prontos em copos coloridos.

### INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo
- 1 xícara (chá) de confeitos coloridos
- manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e espete um palito em cada. Reserve. Pique o Chocolate, divida-o em três partes iguais e despeje duas partes em uma tigela bem seca. Pique finamente a parte restante e reserve. Aqueça uma panela com água até que atinja a temperatura de 48°C, ou seja, suportável ao contato da mão. Retire do fogo. Coloque a tigela com as duas partes de Chocolate sobre a panela de água quente, mexendo lentamente até derreter completamente. Retire a tigela do banho-maria e junte o restante do Chocolate picado. Mexa até derreter completamente. Continue mexendo para esfriar até 28°C (encostando um pouco de Chocolate no lábio, a sensação deve ser de frio). Cubra cada pirulito com o Chocolate derretido, escorra o excesso e passe-os pelo confeito colorido. Deixe-os apoiados em uma superfície até secar. Sirva.

Rendimento: 30 docinhos.



# Moça Criança

Pirulito de Brigadeiro





# Moça do Barulho

Brigadeiro Crocante

## INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó  
DOIS FRADES®  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de castanhas-de-caju  
torradas picadas  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo e acrescente duas colheres (sopa) de castanha-de-caju, mexa bem, despeje em um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as na castanha restante. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos.

### Dica

Se desejar, substitua as castanhas por pistaches ou amendoins picados.





# Moça Oriental

Brigadeiro com Gengibre

## INGREDIENTES

1 rodela de gengibre pequena, sem casca (5g)  
1 lata de Leite MOÇA®  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de confeitos brancos  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o gengibre com três colheres (sopa) de água. Passe por uma peneira e reserve. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com a manteiga e o suco do gengibre. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no confeito.

Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos.

## Dica

Se desejar, passe os brigadeiros no açúcar cristal.





### Dica

O docinho deve ser colocado no papel celofane para não entrar em contato direto com a forminha de papel.

## INGREDIENTES

### Brigadeiro

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- manteiga para untar

### Geleia de Pimenta

- 3 pimentas dedo-de-moça médias, sem sementes, picadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

**Brigadeiro:** em uma panela, misture o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e a manteiga, e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e coloque em quadrados de papel celofane (4x4cm) e disponha em forminhas de papel. Reserve.

**Geleia de Pimenta:** em outra panela, misture a pimenta com o açúcar e três colheres (sopa) de água, e leve ao fogo, deixando ferver por cerca de 2 minutos para apurar. Espere esfriar. Com uma colher pequena, pressione o centro de cada docinho, fazendo uma cavidade. Coloque uma porção da geleia e sirva.

Rendimento: 40 docinhos.



# Moça Picante

Brigadeiro com Geleia de Pimenta





## Moça Mix

Brigadeiro Mesclado

### INGREDIENTES

2 latas de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®  
2 colheres (sopa) de manteiga  
meia xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de açúcar cristal fino  
manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture uma lata de Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e uma colher (sopa) de manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Em outra panela, misture a outra lata de Leite MOÇA® com o restante da manteiga e o leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 15 minutos). Deixe esfriar em um prato untado. Com as mãos untadas, enrole bolinhas misturando porções da massa clara e escura, e passe-as no açúcar. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 60 docinhos.

### Dica

Se desejar, misture 50g de coco ralado seco à massa de Brigadeiro Branco durante o preparo.





# Moça Cookie

Brigadeiro com Biscoitos

## INGREDIENTES

1 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES®  
1 lata de Leite MOÇA®  
3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®  
2 colheres (sopa) de manteiga  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador ou processador de alimentos, triture meio pacote de Biscoito até obter uma farofa. Reserve.

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó 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, misture o Biscoito restante picado, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas, passe-as no Biscoito triturado reservado.

Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 35 docinhos.

## Dica

Se desejar, passe os docinhos no chocolate granulado e surpreenda seus convidados!





### Dica

Seque bem os morangos antes de envolvê-los com a massa de Brigadeiro. A validade deste docinho é de 24 horas. Se desejar, reserve os cabinhos dos morangos para decorar.

### INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 25 morangos
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado. Com as mãos untadas, envolva os morangos com o brigadeiro e passe-os no granulado. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 25 docinhos.



## Moça da Paixão

Brigadeiro com Morango





### Dica

Se desejar, decore com nozes inteiras.

### INGREDIENTES

1 lata de Leite MOÇA®

1 colher (sopa) de NESCAFÉ®

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de nozes moídas

1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®

manteiga para untar

grãos de café para decorar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o NESCAFÉ® e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, misture as nozes, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no Chocolate em Pó. Sirva em forminhas de papel decoradas com os grãos de café.

Rendimento: 40 docinhos.



# Moça Brasil

Brigadeiro de Café com Nozes



**Créditos:**

Fotografia: Sheila Oliveira - Empório Fotográfico  
Assistente de fotografia: Sérgio Bitencourt - Empório Fotográfico  
Produtora de objetos: Márcia Asnis  
Produção culinária: Claudia Yoshida  
Forminhas Rica Festas: (11) 3042.4700



Se você desejar informações sobre produtos Nestlé®,  
entre em contato conosco:  
Caixa Postal: 21144 - CEP 04602-970  
Telefone: 0800-7702458  
E-mail: falecom@nestle.com.br  
Visite nosso site: [www.nestle.com.br](http://www.nestle.com.br)