



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



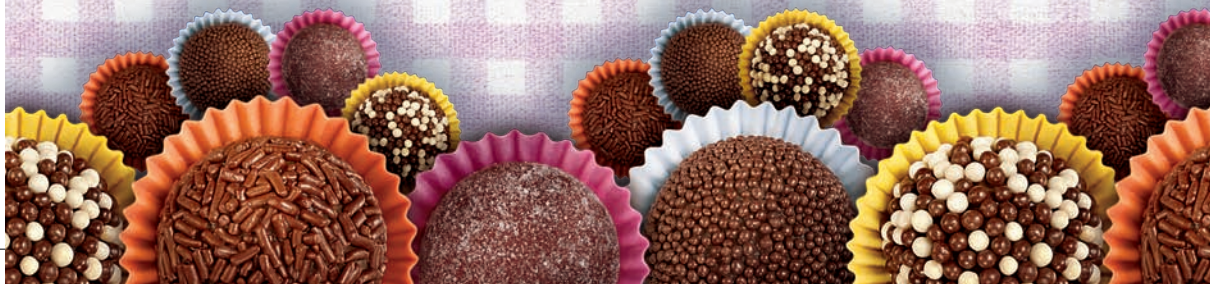
Escolha ser
feliz de verdade.





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