



# RECEITA BRIGADEIRO DE COLHER CREMOSO

# Introdução

Poucas coisas no mundo conseguem despertar tanta nostalgia e felicidade quanto **um bom brigadeiro de colher.**

Cremoso, doce na medida certa e perfeito para comer assistindo a um filme, depois do almoço ou simplesmente quando bate aquela vontade de um carinho açucarado.

**Essa receita é rápida,** prática e feita com ingredientes que você provavelmente já tem em casa.

**Prepare-se para aprender o passo a passo** de um brigadeiro irresistível, que derrete na boca e conquista corações na primeira colherada.





**Brigadeiro de Colher**

# Brigadeiro de Colher

## Ingredientes

- 1 lata (395g) de leite condensado
- 1 caixa (200g) de creme de leite
- 2 colheres de sopa de cacau em pó ou chocolate em pó (50% cacau)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Chocolate granulado ou raspas de chocolate (opcional, para decorar)



# Modo de Preparo

## 1 - Misture os ingredientes

Em uma panela, coloque o leite condensado, o cacau em pó e a manteiga. Misture bem antes de ligar o fogo para dissolver o cacau e evitar grumos.

## 2 - Cozinhe até engrossar

Ligue o fogo baixo e mexa sem parar, raspando bem o fundo e as laterais da panela para não queimar.

O ponto do brigadeiro de colher é cremoso, então não precisa esperar soltar totalmente do fundo. Normalmente leva 8 a 10 minutos.



# Modo de Preparo

## 3 - Finalize com creme de leite

Quando o brigadeiro estiver encorpado, desligue o fogo e misture o creme de leite até ficar homogêneo. Isso deixa o brigadeiro mais cremoso e brilhante.

## 4 - Sirva e decore

Coloque em tacinhas ou potinhos, polvilhe granulado, raspas de chocolate ou até frutas picadas por cima.

Pode ser servido morno ou frio.

**MAIS RECEITAS AQUI**



## Dicas para Ficar Perfeito

- Se quiser um sabor mais intenso, use cacau em pó em vez de achocolatado.
- Para uma versão gourmet, adicione 50g de chocolate meio amargo picado junto ao creme de leite no final.
- Conserve na geladeira por até 5 dias em pote fechado.



**DESCUBRA AGORA AS  
MELHORES RECEITAS DE  
BRIGADEIROS GOURMET E  
TRANSFORME QUALQUER  
OCASIÃO EM UM MOMENTO  
IRRESISTÍVEL DE SABOR!**

**BRIGADEIROS**

**DE**

**SUCESSO**



**ACESSE AGORA**

# Conclusão

E aí, conseguiu resistir ou já correu para pegar a colher? **O brigadeiro de colher** é daquelas receitas que não têm hora certa para saborear e que agradam desde crianças até os mais exigentes chocólatras.

Agora que você já sabe **o segredo para deixá-lo cremoso e cheio de sabor**, basta caprichar na apresentação e compartilhar (ou não!) com quem você ama.

Afinal, certas delícias foram feitas para aquecer o coração e **adoçar o dia**.

