

Las mejores 5 recetas de *Brigadeiros*

@pastrylu_oficial
pastryluoficial

PASTRY LU
TORTAS & EVENTOS

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA (APROXIMADAMENTE 400 G)
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 3 CUCHARADAS DE CACAO AMARGO EN POLVO
- GRANOS DE CHOCOLATE, FIDEOS DE CHOCOLATE O NUECES PICADAS (OPCIONAL, PARA DECORAR)

Procedimiento

1. EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO, AGREGA LA LECHE CONDENSADA, LA MANTEQUILLA Y EL CACAO EN POLVO.
2. REVUELVE CONSTANTEMENTE LA MEZCLA CON UNA CUCHARA DE MADERA HASTA QUE SE DESPRENDA DEL FONDO DE LA OLLA. ESTO TOMARÁ ALREDEDOR DE 10-15 MINUTOS.
3. RETIRA LA OLLA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR LA MEZCLA A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. UNA VEZ QUE LA MEZCLA ESTÉ FRÍA, ENGRASA TUS MANOS CON MANTEQUILLA Y FORMA PEQUEÑAS BOLAS DEL TAMAÑO DE UNA NUEZ.
5. PUEDES DECORAR LOS BRIGADEIROS PASÁNDOLOS POR GRANOS DE CHOCOLATE, FIDEOS DE CHOCOLATE O NUECES PICADAS.
6. COLOCA LOS BRIGADEIROS EN CÁPSULAS DE PAPEL Y ¡LISTO! DISFRÚTALOS.

PAS TRY LU
TORTAS & EVENTOS

BRIGADEIRO BLANCO



Ingredientes

- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA (APROXIMADAMENTE 400 G)
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 100 G DE CHOCOLATE BLANCO, RALLADO O EN TROZOS PEQUEÑOS
- CHOCOLATE RALLADO O EN TROZOS (OPCIONAL, PARA DECORAR)

Procedimiento

1. EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO, AGREGA LA LECHE CONDENSADA, LA MANTEQUILLA Y EL CHOCOLATE BLANCO.
2. REVUELVE CONSTANTEMENTE LA MEZCLA CON UNA CUCHARA DE MADERA HASTA QUE SE DESPRENDA DEL FONDO DE LA OLLA. ESTO TOMARÁ ALREDEDOR DE 10-15 MINUTOS.
3. RETIRA LA OLLA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR LA MEZCLA A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. UNA VEZ QUE LA MEZCLA ESTÉ FRÍA, ENGRASA TUS MANOS CON MANTEQUILLA Y FORMA PEQUEÑAS BOLAS DEL TAMAÑO DE UNA NUEZ.
5. DECORA LOS BRIGADEIROS PASÁNDOLOS POR CHOCOLATE BLANCO RALLADO O EN TROZOS PEQUEÑOS.
6. COLOCA LOS BRIGADEIROS EN CÁPSULAS DE PAPEL Y DISFRUTA DE ELLOS!

PASTRY LU
TORTAS & EVENTOS

BRIGADEIRO DE COCO



Ingredientes

- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA (APROXIMADAMENTE 400 G)
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 4 CUCHARADAS DE COCO RALLADO
- COCO RALLADO ADICIONAL (OPCIONAL, PARA DECORAR)

Procedimiento

1. EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO, AGREGA LA LECHE CONDENSADA, LA MANTEQUILLA Y EL COCO RALLADO.
2. REVUELVE CONSTANTEMENTE LA MEZCLA CON UNA CUCHARA DE MADERA HASTA QUE SE DESPRENDA DEL FONDO DE LA OLLA. ESTO TOMARÁ ALREDEDOR DE 10-15 MINUTOS.
3. RETIRA LA OLLA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR LA MEZCLA A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. UNA VEZ QUE LA MEZCLA ESTÉ FRÍA, ENGRASA TUS MANOS CON MANTEQUILLA Y FORMA PEQUEÑAS BOLAS DEL TAMAÑO DE UNA NUEZ.
5. PUEDES DECORAR LOS BRIGADEIROS PASÁNDOLOS POR COCO RALLADO.
6. COLOCA LOS BRIGADEIROS EN CÁPSULAS DE PAPEL Y DISFRUTA DE SU DELICIOSO SABOR A COCO.

PAS TRY LU
TORTAS & EVENTOS

BRIGADEIRO DE FRESA



Ingredientes

- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA (APROXIMADAMENTE 400 G)
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 3 CUCHARADAS DE PURÉ DE FRESA
- AZÚCAR GRANULADA (PARA DECORAR)

Procedimiento

1. EN UNA CACEROLA A FUEGO MEDIO, AGREGA LA LECHE CONDENSADA, LA MANTEQUILLA Y EL PURÉ DE FRESA.
2. COCINA LA MEZCLA REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE CON UNA ESPÁTULA DE MADERA HASTA QUE EMPIECE A DESPRENDERSE DEL FONDO DE LA CACEROLA. ESTO TOMARÁ ALREDEDOR DE 10-15 MINUTOS.
3. RETIRA LA MEZCLA DEL FUEGO Y DEJA QUE SE ENFRÍE A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. CON LAS MANOS LIGERAMENTE ENGRASADAS, FORMA PEQUEÑAS BOLITAS CON LA MEZCLA EN FORMA DE NUEZ.
5. PUEDES DECORAR LOS BRIGADEIROS PASÁNDOLOS POR AZÚCAR BLANCA O MOSTACILLAS.
6. COLOCA LOS BRIGADEIROS EN CÁPSULAS DE PAPEL Y DISFRUTA DE SU DELICIOSO SABOR!

PASTRY LU
TORTAS & EVENTOS

BRIGADEIRO DE CAFÉ



Ingredientes

- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA (APROXIMADAMENTE 400 G)
- 1 CUCHARADA DE CAFÉ INSTANTÁNEO
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- GRANOS DE CAFÉ (PARA DECORAR, OPCIONAL)

Procedimiento

1. EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO, AGREGA LA LECHE CONDENSADA, EL CAFÉ INSTANTÁNEO Y LA MANTEQUILLA.
2. COCINA LA MEZCLA, REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE, HASTA QUE SE DESPEGUE DEL FONDO DE LA OLLA Y ADQUIERA UNA CONSISTENCIA DENSA.
3. RETIRA LA OLLA DEL FUEGO Y DEJA QUE LA MEZCLA SE ENFRÍE A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. CON LAS MANOS LIGERAMENTE ENGRASADAS, TOMA PEQUEÑAS PORCIONES DE LA MEZCLA Y FORMA BOLITAS.
5. OPCIONALMENTE, PUEDES DECORAR LOS BRIGADEIROS COLOCANDO UN GRANO DE CAFÉ ENCIMA DE CADA UNO.
6. COLOCA LOS BRIGADEIROS EN CÁPSULAS DE PAPEL Y DISFRUTA DE ELLOS!

PASTRY LU
TORTAS & EVENTOS

"Te mereces lo mejor"

@pastrylu_oficial

pastryluoficial

pastryluoficial

PASTRY LU
TORTAS & EVENTOS