

Como Fazer Brigadeiro de Panela

Fazer um brigadeiro é simples e rápido! Você vai levar menos de 15 minutos para que o seu doce (esteja) prontinho. Ao fim dessa receita, você poderá comer o brigadeiro diretamente na panela com uma colher.

Se preferir, você pode enrolar o docinho e passar granulado para enfeitar a mesa de doces da sua festa!

Para começar, (pegar) os ingredientes e (seguir) as instruções abaixo.

Receita de Brigadeiro de Panela

- Tempo de preparo: 2 minutos
- Tempo de cozimento: 11 minutos
- Tempo total: 13 minutos

Ingredientes

- 1 Colher de sopa - Manteiga (sem sal) ou Margarina
- 1 Lata - Leite Condensado
- 4 Colheres de sopa - Chocolate em Pó
- 1 Pacote - Chocolate Granulado



Modo de preparo

1. (aquecer) a panela em fogo médio.
2. (acrescentar) 1 colher de sopa de manteiga.
3. Logo após (utilizar) todo o Leite Condensado junto a manteiga.
4. Em seguida (acrescentar) 4 colheres de sopa de Chocolate em Pó e (mexer) sem parar até desgrudar da panela.
5. (untar) um recipiente onde a mistura será despejada e (fazer) pequenas bolas com a mão passando a mistura no chocolate granulado.

Gostou dessa receita?

O segredo é utilizar fogo baixo e não parar de mexer os ingredientes.

Está com dúvida?

(preparar) os ingredientes e (acompanhar) um dos vídeos abaixo com explicações fáceis e diretas para fazer um delicioso brigadeiro de panela!