

## **Receitas de Brigadeiro com Moça**

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.

### **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

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

Rendimento: 40 docinhos.

### **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

1. 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).
2. Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.
3. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado.
4. Sirva em forminhas de papel.
- 5.

Rendimento: 40 docinhos.

### Copinho de Moça

### Brigadeiro de Colher



## 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

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

Rendimento: 18 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

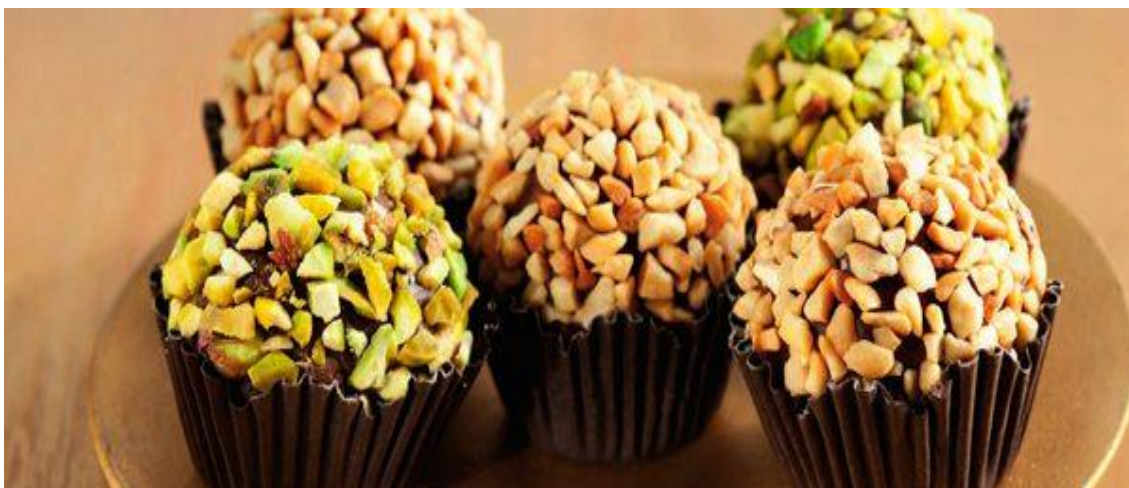
## MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata a hortelã com meia xícara (chá) de água.
2. Passe por uma peneira e reserve.
3. 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).
4. Despeje em um prato untado e deixe esfriar.
5. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado.
6. Sirva em forminhas de papel.

Rendimento: 40 docinhos

### **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

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

Rendimento: 40 docinhos.

### **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

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

Rendimento: 40 docinhos.

### Moça da Paixão

### Brigadeiro com Morango



## 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

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

Rendimento: 25 docinhos.