

Brigadeiro Gourmet – Castanha do Pará



[Clique para ampliar](#)

Brigadeiro não tem erro: todo mundo sabe fazer e todo mundo adora comer! Receitinha curinga de sobremesa, feita em 10 min.

Para deixar um pouquinho mais estilizado eu misturei castanha do pará... Poderia ser pistache, castanha de caju, amêndoas ou macadâmia.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1/2 xic de castanha.

Modo de fazer:

Misture o leite condensado com a manteiga em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 min mexendo sempre. Bata no liquidificador a castanha (mas não muito pra não virar pó). Deixe o brigadeiro esfriar um pouquinho e coloque a castanha. Deixe um pouco da castanha para passar após enrolar ou, como

no meu caso, colocar por cima para quem for servir de colher.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$