

# Brownie carioca



[clique para ampliar](#)

Olá, minha amiga carioca me apresentou pra esse brownie...que ta super famoso no Rio!!!

O clássico vem em uma latinha! É uma perdição... São deliciosos... Depois acabei experimentando os recheados: com doce de leite, brigadeiro branco e nutella! Sabe uma coisa muito boa que consegue ficar ainda melhor? Entrei no site e vi que eles entregam! Eu e minhas amigas pedimos vários, de todos os tipos... Mas pra falar a verdade os recheados não chegam tão bons quanto os da lata! Coloquei 15 segundos no microondas e ai sim... A lata vale mais a pena, da pra deixar no freezer por 3 meses! Uma opção ótima pra ter de sobremesa! Pego a quantidade que vou usar e coloco uns segundinhos no micro e sirvo com sorvete! Delícia!!!

---

# 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: \$