

## RECEITA:

# Brigadeiro de Paçoca



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
2 horas



**Rendimento**  
30 porções



## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de creme de leite UHT
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- **70 g de Chocolate Genuine Branco**
- 1 colher (sopa) rasa de doce de leite
- 3 paçocas rolha esfareladas
- Paçoca ou amendoim triturado para cobrir os brigadeiros



## MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela grossa, coloque todos os ingredientes, menos a paçoca.
- 2 - Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
- 3 - Retire a panela do fogo e adicione as 3 paçocas.
- 4 - Coloque em um prato sem untar e deixe esfriar.
- 5 - Passe manteiga nas mãos e com ajuda de uma colher faça bolinhas passando as mesmas na paçoca esfarelada ou amendoim triturado. A validade é de 7 dias.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive