

## **BRIGADEIROS GOURMET CREMOSO NAS TACINHAS**

### **Brigadeiro de Churros**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 3 colheres (sopa) de doce de leite, 1 colher (sobremesa) de canela.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Finalizar com doce de leite e canela.

### **Brigadeiro de Nozes**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 100g de nozes moídas.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Finalizar com pedaços de nozes.

### **Brigadeiro de Oreo**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 60g de biscoito oreo quebrado em pedaços.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate branco até obter uma consistência cremosa. Acrescentar o biscoito oreo em pedaços e retirar do fogo. Finalizar com pedaços de oreo.

### **Brigadeiro Romeu e Julieta**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sobremesa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 3 colheres (sopa) de queijo ralado, 100g de goiabada derretida (para cobertura).

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Colocar nas tacinhas e cobrir com goiabada derretida.