

Receitas



Brigadeiro com Granulado Camp

A origem do docinho mais popular do Brasil

Brigadeiro:

A origem do docinho mais popular do Brasil! Conheça a história e faça hoje esta receita que super fácil e irresistível.

O brigadeiro foi inventado no Brasil depois da Segunda Guerra Mundial (1939-1945). Naquele tempo, era muito difícil conseguir leite fresco e açúcar para se fazer receitas de doces. Aí, descobriram que a mistura de leite condensado e chocolate resultava em um docinho bem gostoso.

Ainda faltava dar um nome para o novo doce. Na mesma época, aconteciam as eleições para presidente do Brasil, e um dos candidatos era o Brigadeiro Eduardo Gomes. Na campanha, ele utilizava uma propaganda engraçada, que ficou na boca do povo: 'Vote no Brigadeiro que é bonito e é solteiro.' Suas eleitoras batizaram o doce em homenagem ao candidato. E as mulheres que trabalhavam na campanha, em vez do 'santinho' tradicional do candidato, distribuía o docinho para ganhar votos. Com o tempo, o brigadeiro foi ficando cada vez melhor. Para enfeitá-lo e deixá-lo mais saboroso, foi inventado o chocolate granulado. Depois, outras receitas foram criadas a partir da original.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado

- 1 colher de sopa de margarina sem sal
 - 7 colheres de sopa de chocolate em pó
- Chocolate granulado camp para fazer as bolinhas

Modo de Preparo

- Coloque em uma panela funda o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
- Cozinhe em fogo médio e mexa sem parar com uma colher de pau.
- Cozinhe até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- Deixe esfriar bem, então unte as mãos com margarina, faça as bolinhas e envolva-as em chocolate granulado camp.