

BALA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Bala tradicional

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 50 g de chocolate ao leite ou meio amargo fracionado
- açúcar refinado (para empanar)

Bala de brigadeiro de leite em pó

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 1/4 de xícara de leite em pó
- 50 g de chocolate branco picado fracionado
- leite em pó (para empanar)

Bala de brigadeiro de morango

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 1/2 pacote de gelatina de morango
- 1/4 de xícara de água fervente
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- açúcar refinado (para empanar)

MODO DE PREPARO

Bala tradicional

- Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até passar um pouco do ponto de brigadeiro
- Deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas
- Desembale a massa e corte
- Coloque cada fatia da massa sobre o açúcar e arrume com as mãos, formando um rolinho

Bala de brigadeiro de leite em pó

- Leve ao fogo médio mexendo sem parar até passar um pouco do ponto de brigadeiro
- Deixe descansar em temperatura ambiente por 6 horas
- Enrole a fatia sobre uma bancada, formando um rolinho

Bala de brigadeiro de morango

Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o corante em gel

Desligue o fogo, junte a gelatina, coloque a massa em um papel filme e embale

Deixe descansar por 8 horas

Depois do descanso, desembale a massa e corte

Forme um rolinho, corte a bala no tamanho desejado e termine de empanar no açúcar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1881-bala-de-brigadeiro.html>