

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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