

#carolnacozinhacomfiospinguin

Brigadeiro de Paçoca

Na Cozinha
com 
PINGUIN



BRIGADEIRO DE PAÇOCA

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Preparar um bom brigadeiro, é de costume de muitos brasileiros. Mas já pensou em unir essa “iguaria” tipicamente brasileira com outro docinho que amamos? Aprenda a fazer um Brigadeiro de Paçoca muito fácil! AH! E quando fizer nos marque nas redes sociais!

@fiospinguin @carolnacozinha



Na Cozinha
com 
PINGUIN



○ **INGREDIENTES**

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite ou 1 medida de lata de creme de leite fresco
- 8 paçocas prontas
- 100g de xerém de amendoim com sal

TEMPO TOTAL DE PREPARO

- 40mn

○ **MODO DE PREPARO**

Numa panela com fundo anti aderente, coloque o leite condensado, o creme de leite e as 8 paçocas esfareladas. Leve ao fogo baixo para cozinhar, sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela (que é o ponto para enrolar). Coloque num prato para esfriar. Enrole os brigadeiros com a massa já fria. Umedeça a mão com água ou manteiga/margarina, enrole o brigadeiro e passe no xerém de amendoim salgado.

Obs.: O contraste do xerém com o doce fica bem gostoso, se preferir pode fazer com amendoim sem sal ou enrolar e passar na paçoca.

Brigadeiro de Paçoca finalizado para decorar sua mesa posta e saborear!

#carolnacozinhamcomfiospinguin



hummus! 🍷

com amor

PINGOIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [flospinguin](https://www.instagram.com/flospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br