



BRIGADEIRO DE COCO QUEIMADO

O coco tostado traz aroma, textura e uma aparência artesanal irresistível.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 100 g de coco ralado seco sem açúcar
- Forminhas de papel para servir



MODO DE PREPARO

1. Coloque o coco em uma frigideira seca e leve ao fogo baixo.
2. Mexa até dourar por igual e reserve metade para finalizar.
3. Na panela, misture o leite condensado, a manteiga e metade do coco tostado.
4. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
5. Passe para um prato untado e deixe esfriar completamente.
6. Faça bolinhas, passe no coco reservado e coloque nas forminhas.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 unidades. O rendimento varia conforme o tamanho de cada brigadeiro.



COMO VENDER

Aposte em caixinhas com 4 ou 6 unidades. O acabamento dourado combina bem com presentes e pronta-entrega.



EMBALAGEM SUGERIDA

Forminhas kraft ou claras dentro de caixinha com tampa, mantendo o doce protegido.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho ou a quantidade para manter a proposta popular.



DICA PARA LUCRAR MAIS

Toste todo o coco de uma vez e divida entre massa e cobertura. Assim você ganha tempo e mantém o sabor uniforme.





DOCINHO DE LEITE EM PÓ COM GOIABADA

Bonito por fora e surpreendente por dentro: um doce simples que chama atenção.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 120 g de goiabada firme em cubinhos
- Leite em pó para finalizar



MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite condensado, a manteiga e o leite em pó em uma panela.
2. Misture bem antes de levar ao fogo.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
4. Passe para um prato untado e deixe esfriar completamente.
5. Abra uma porção da massa, coloque um cubinho de goiabada e feche.
6. Faça a bolinha, passe no leite em pó e coloque na forminha.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 unidades. O tamanho dos docinhos e dos cubos de goiabada altera o rendimento.



COMO VENDER

Mostre um docinho aberto na divulgação. O recheio vermelho cria contraste e aumenta o desejo de experimentar.



EMBALAGEM SUGERIDA

Forminhas de papel dentro de caixinha com tampa. Para venda avulsa, use embalagem própria para doces.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho ou a quantidade para manter a proposta popular.



DICA PARA LUCRAR MAIS

Corte a goiabada em cubinhos iguais antes de começar. Isso agiliza a produção e evita desperdício.





BRIGADEIRO DE CAFÉ COM CHOCOLATE

Chocolate com um toque de café: diferente, fácil e perfeito para vender.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 colher (chá) de água quente
- Granulado ou raspas de chocolate para finalizar



MODO DE PREPARO

1. Dissolva o café na água quente e reserve.
2. Coloque na panela o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
3. Junte o café dissolvido e misture bem.
4. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
5. Passe para um prato untado e deixe esfriar completamente.
6. Faça bolinhas, passe no granulado e coloque nas forminhas.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 unidades. O rendimento varia conforme o tamanho de cada brigadeiro.



COMO VENDER

Venda por unidade ou em caixinhas com 4 ou 6 doces. É uma boa opção para cafés, escritórios e lembrancinhas.



EMBALAGEM SUGERIDA

Forminhas de papel dentro de caixinha com tampa ou embalagem individual própria para doces.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o tamanho ou a quantidade para manter a proposta popular.



DICA PARA LUCRAR MAIS

Use a mesma massa para criar duas versões: uma com granulado e outra com raspas de chocolate.





BRIGADEIRO DE CHURROS

Uma versão fácil, bonita e perfeita para vender em unidades ou caixinhas.



INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 100 g de doce de leite firme
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó



MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até a massa desgrudar do fundo da panela.
3. Passe para um prato untado e deixe esfriar completamente.
4. Misture o açúcar com a canela em um recipiente.
5. Unte levemente as mãos, faça bolinhas e passe cada uma no açúcar com canela.
6. Coloque nas forminhas e finalize com uma pequena porção de doce de leite no topo.



RENDIMENTO

Aproximadamente 18 a 22 unidades. O rendimento varia conforme o tamanho de cada brigadeiro.



COMO VENDER

Venda por unidade ou monte caixinhas com 4 ou 6 doces. Mostre o doce aberto ou bem de perto para destacar o acabamento.



EMBALAGEM SUGERIDA

Forminhas de papel dentro de caixinha com tampa ou embalagem individual própria para doces.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Defina o valor depois de calcular ingredientes, embalagem e custos da sua região. Para manter uma proposta popular, ajuste o tamanho da unidade ou a quantidade da caixinha.



DICA PARA LUCRAR MAIS

Use o mesmo doce de leite em outras receitas do cardápio e produza várias unidades de uma vez para reduzir sobras.

