

## FESTIVAL DE BRIGADEIROS JUNINOS

### BRIGADEIRO DE MILHO VERDE

**INGREDIENTES:** 1\2 lata de milho verde, 1\2 xícara (chá) de leite, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga. **MODO DE FAZER:** Escorrer a água e bater o milho verde com o leite. Passar na peneira. Colocar numa panela, misturar os demais ingredientes e levar ao fogo até soltar da panela. Deixar esfriar e modelar.

### BRIGADEIRO DE PAÇOCA

**INGREDIENTES:** 1 lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 paçoquinhas. **MODO DE FAZER:** Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar, modelar e passar na paçoquinha.

### BRIGADEIRO DE TAPIOCA E COCO

**INGREDIENTES:** 1 lata de leite condensado, 50g de tapioca granulada, 50g de coco ralado, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 caixa de creme de leite. **MODO DE FAZER:** Deixar a tapioca de molho na água quente até amaciar. Misturar com o restante dos ingredientes e cozinhar até soltar do fundo da panela. Modelar e passar no coco ralado.

### BRIGADEIRO CAJUZINHO

**INGREDIENTES:** 1 lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 50g de amendoim triturado. **MODO DE FAZER:** Levar ao fogo todos os ingredientes até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar e modelar os docinhos. Passar no amendoim triturado.

### BRIGADEIRO DE CANELA

**INGREDIENTES:** 1 lata de leite condensado, 1\2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 100g de chocolate em pó, 1\2 colher (sopa) de canela em pó. **MODO DE FAZER:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo, a manteiga e a canela até soltar do fundo da panela. Acrescentar o chocolate em pó e deixar esfriar. Modelar os docinhos.