

BRIGADEIRO CROCANTE VIDRADO

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar todos os ingredientes ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar. Adicionar o crocante de castanha e misturar bem. Modelar os docinhos e passar no açúcar.

CROCANTE DE CASTANHA

INGREDIENTES: ½ xícara (chá) de xerém de castanha, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o açúcar e a castanha mexendo até o açúcar começar a caramelar. Acrescentar a manteiga, despejar numa assadeira e deixar esfriar.

CALDA PARA CAMELAR

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de açúcar cristal, ½ xícara (chá) de água, 1 colher (sopa) de vinagre, 1 colher (café) de cremor tártaro.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar com a cor de guaraná.