

# Brigadeiros de castanha de caju

<https://sem lactose.com/2009/12/05/brigadeiros-festivos/>

Atualizado em: setembro 2, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[01:00](#)

[00:25](#)

[Baixa](#)

[40](#)

A ideia desta receita surgiu a partir de um doce português com massa de castanhas e chocolate. Os ingredientes foram repensados e adaptados para que o doce ficasse semelhante ao nosso famoso e tradicional brigadeiro. Vamos botar a mão na massa?

## INGREDIENTES

- 200 g de castanha da caju sem sal
- 150 g de açúcar
- 80 g de cacau em pó
- 200 ml de [creme de arroz](#)
- 120 g de [creme vegetal](#)
- 2 gemas
- 1 pacote pequeno de chocolate granulado (sem leite) ou açúcar cristal para decorar

## PREPARO

1. Triture as castanhas de caju em um processador ou em um liquidificador. Elas devem ficar totalmente trituradas, com aspecto de uma farofa. (Você até encontra farofa de castanhas de caju no supermercado, mas verifique antes se o produto não contém leite em pó).
2. Em uma panela de fundo grosso, adicione todos os ingredientes secos e aos poucos adicione o creme de arroz, o creme vegetal e por último as gemas.
3. Em fogo baixo, mexa sempre da mesma forma que você prepara um brigadeiro. Quando ele começar a engrossar, desligue e deixe esfriar completamente.
4. Faça as bolinhas assim como você faz com o doce de brigadeiro. Unte as mãos com o creme vegetal, passe no chocolate granulado e coloque em forminhas.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)