



Fudge Parece Brigadeiro Mas Não É

O fudge é um doce muito comum nos Estados Unidos e bem parecido com o nosso brigadeiro. Alguns dizem que o doce foi criado na Inglaterra e popularizado nos EUA, outros acreditam que foi criado por aqui mesmo. A base do fudge é sempre leite, açúcar e manteiga, mas os sabores podem variar. Uma dica: a cidadezinha de Frankemuth tem uma loja super famosa e deliciosa de fudges que chama Frankemuth Fudge Kitchen com mais de dez sabores diferentes! Além disso você pode assistir o processo de preparação do fudge dentro da loja, vale a pena a experiência!



Ingredientes do fudge de chocolate

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de essência ou extrato de baunilha
- 300 g de chocolate meio amargo
- 100 g de chocolate ao leite

Fonte: Tudo Gostoso

Modo de preparo

1. Pique os chocolates.
2. Em uma panela, coloque os chocolates, o leite condensado e a manteiga.
3. Deixe em fogo baixo até os chocolates derreterem.
4. Despeje numa forma forrada com papel-manteiga.
5. Deixe esfriar e depois corte em quadradinhos.

Dica: você pode incrementar seu fudge com nozes, avelãs, frutas secas e o que mais quiser!



Brigadeiro Don't Even Try to Compare It

Some would say that Brigadeiro is somewhere in between a chocolate fudge and a Tootsie Roll. But honestly, Brigadeiro is such a traditional Brazilian recipe that Brazilians would probably be mad if you try to compare it with something else. The little chocolate balls are made of condensed milk, cocoa powder, butter, and sprinkles to cover the outside layer and to make it more fun. The so popular Brazilian dessert can be easily found in all parties you go, and we all (Brazilians) have an emotional memory attached to it, especially when living in another country.



Ingredientes for 8 servings

- 1 tablespoon butter
- 14 oz sweetened condensed milk
- ¼ cup cocoa powder
- 1 cup chocolate sprinkle, as needed

Fonte: Tasty

Preparation

1. In a pot over low heat, melt the butter, condensed milk, and cocoa powder, stirring continuously until you can see the bottom of the pot for 2-3 seconds when dragging a spatula through.
2. Pour onto a greased plate, then chill for 1 hour.
3. Shape and roll the chilled mixture into balls.
4. Roll the balls in chocolate sprinkles.
5. Enjoy!

Tips from a Brazilian: DON'T STOP STIRRING