



## NEGRINHO

### [receita culinária]

No Brasil, o brigadeiro, feito à base de leite condensado e chocolate em pó, é um dos doces mais conhecidos, sendo chamado de negrinho no Sul. Diz a lenda que ele foi criado no Rio Grande do Sul por uma mulher muito loira e que achava curioso o docinho ser tão amarronzado, dando-lhe o nome de negrinho. Ficou conhecido como brigadeiro por ser usado na campanha presidencial do brigadeiro Eduardo Gomes, em 1945.

Hoje, há centenas de receitas de negrinho, com sabores, recheios, frutas, castanhas, coberturas.

### Receita de negrinho

#### Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- Manteiga para untar a mão e enrolar o doce

#### Modo de fazer:

Em uma panela, em fogo baixo, misture a manteiga, a lata de leite condensado e o chocolate em pó. Quando virar um mingau grosso e se desprender do fundo da panela, desligue o fogo. Deixe esfriar para comer de colher ou enrolar os docinhos, passando o granulado após fazer as bolinhas.

Pesquise mais receitas de brigadeiros que fogem do original chocolate e usam todo tipo de sabores:

<https://www.youtube.com/watch?v=EC267EnisFo>

(acesso em janeiro de 2018).

### Atividade: Nosso docinho!

**Material necessário:** 1 lata de leite condensado, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (cacau), 1 colher (sopa) de manteiga para o doce e mais manteiga para untar a mão e enrolar. Chocolate granulado a gosto.

**Idade:** a partir de 2 anos até 3 anos e 11 meses.

**Número de participantes:** caso a atividade aconteça na cozinha, leve até seis crianças de cada vez.

**Desenvolvimento:** Com a ajuda da cozinheira da escola, brincar com as crianças de fazer o doce, sem mexer no fogo, claro.





Sugerimos levar para sala de aula a panela com o doce já preparado, para que seja enrolado pelas crianças. **Caso opte por fazer o doce na companhia das crianças, siga os ingredientes e o modo de fazer que constam no início desta atividade**

Fique atento às necessidades específicas, como alergias, hábitos específicos e intolerâncias alimentares que as crianças podem ter a: chocolate, leite e derivados, açúcar.

---

**Opções para alérgicos, veganos etc.:** leite condensado de soja ou feito com outro leite vegetal; usar um pouco de canela ou alfarroba em vez de chocolate; cortar o chocolate da receita; óleo de coco para enrolar.

---

### **Passo a passo:**

Em uma panela, em fogo baixo, misture a manteiga, a lata de leite condensado e o chocolate em pó. Quando virar um mingau grosso e soltar do fundo da panela, desligue o fogo. Deixe esfriar para comer de colher ou enrolar os docinhos, passando o granulado após fazer as bolinhas.

**Contribuição:** Degustar sabores, incentivar o gosto pela culinária/pelo fazer comida. Exercitar o enrolar o doce e a participação coletiva de preparar e degustar a comida. Conhecer a expressão folclórica de origem.