

DULCES BRASILEÑOS



BOLO PRESTIGIO

Bolo Prestigio (330 gr)

bolo significa torta y es un postre que se puede encontrar en una variedad de sabores en Brasil. Uno de los más populares es el bolo prestigio hecho con chocolate, crema de leche, y coco. El nombre Prestigio refiere a una marca de chocolate brasileño muy conocida por varias generaciones. Un tamaño especial hecho para compartirlo con quien mas quieres ...

[wc_photo_reviews_shortcode comments_per_page="15" cols="4" cols_gap="" products="2886" grid_bg_color="" grid_item_bg_color="" text_color="" star_color="" product_cat="" order="" orderby="comment_date_gmt" show_product="on" filter="on" pagination="on" pagination_position="" conditional_tag="" custom_css="" ratings="" mobile="" style="masonry" overall_rating="off" rating_count="off" only_images="off"]

[Read More](#)

Precio: S/15.00

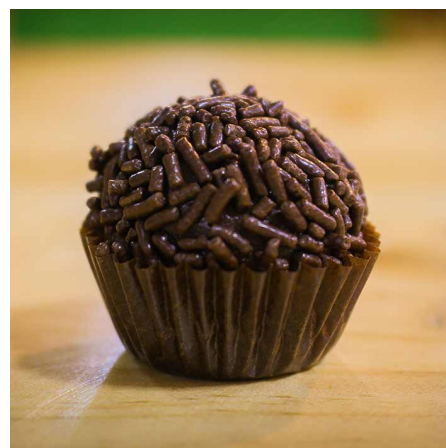
Categoría: [Dulces Brasileños](#)

BRIGADEIRO

El brigadeiro es un dulce típico de Brasil que se hizo popular a mediados del siglo XX. Su origen se remonta a la década de 1940, cuando Brasil estaba pasando por un período de escasez de ingredientes debido a la Segunda Guerra Mundial. En ese momento, se utilizaba leche condensada para preparar una gran cantidad de platos debido a que era una forma práctica y económica de cocinar.

Cuenta la leyenda que el brigadeiro fue creado por un grupo de mujeres brasileñas que apoyaban al Brigadier Eduardo Gomes, un candidato presidencial en 1946. Estas mujeres organizaron una campaña para recaudar fondos para la campaña de Gomes, y decidieron crear un nuevo postre para venderlo en los eventos de recaudación de fondos. Así nació el brigadeiro, que fue nombrado en honor al Brigadier Gomes.

Originalmente, el brigadeiro se preparaba con leche condensada, chocolate en polvo, mantequilla y azúcar, que se cocinaban a fuego lento hasta que alcanzaban la consistencia adecuada. Posteriormente, se enrollaban en pequeñas bolas y se espolvoreaban con granos de chocolate o coco rallado. Actualmente, el brigadeiro se ha convertido en una delicia muy popular en todo Brasil y se ha creado una gran cantidad de variaciones, que incluyen versiones con leche de coco, nueces, frutas y otros ingredientes.



En Ponto Brasil te ofrecemos el tradiciona Brigadeiro

[Read More](#)

Precio: S/10.00

Categoría: [Dulces Brasileños](#)

Etiqueta: [brigadeiro](#)



BEIJINHO

El beijinho (beiyiño) significa "besito" y es un dulce que nació en un convento de Portugal como "beso de monja" y fue originalmente hecho con almendras y jarabe de agua con azúcar. Con la colonización portuguesa este dulce se expandió por todo el Brasil. Después del siglo XVII, en el noreste brasileño, cuando las almendras se cambiaban por coco rallado y el jugo de caña con azúcar por caldo de leche con azúcar, pasó a llamarse "beijo de coco". Más tarde, en la segunda mitad del siglo XX, con el "boom" de la leche condensada, el beso de coco, ganó un clavo y adquirió su nombre actual: "beijinho".

[Read More](#)

Precio: S/10.00

Categoría: [Dulces Brasileños](#)

Etiqueta: [beijinho](#)

QUINDIM

[Read More](#)

Precio: S/10.00

Categoría: [Dulces Brasileños](#)



ÍNDICE

B

Beijinho 2

Bolo Prestigio 1

Brigadeiro 1

Q

Quindim 2

