Sobremesas | Receitas de Chocolate

Brigadeiros

Os brigadeiros são um doce típico do Brasil que faz sucesso em qualquer ocasião. Feitos com leite condensado, chocolate em pó e manteiga, são fáceis de fazer e agradam aos mais diversos paladares. Além disso, os brigadeiros podem ser personalizados com diferentes sabores e coberturas, o que os torna uma opção muito versátil para festas. Nesta receita, mostramos passo a passo como preparar brigadeiros deliciosos e irresistíveis.

20 min. | Fácil | Económico | 30 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
3 c. de sopa de chocolate em pó
1 c. de sopa de manteiga
chocolate granulado q.b.
óleo para untar q.b.

Informação nutricional

Energia	50,2 kcal	3%*
Proteínas	1,0 g	2%*
Lípidos	1,8 g	3%*
Hidratos de Carbono	7,6 g	3%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Num tacho anti-aderente, coloque o Leite Condensado Tradicional, o chocolate em pó e a manteiga.
2. Leve o tacho ao lume, misture bem e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 10 minutos sem parar de mexer.
3. Quando a massa começar a descolar do fundo do tacho, retire. Coloque a massa num prato untado com óleo e deixe arrefecer.
4. Com as mãos untadas em óleo, faça bolinhas. Passe as bolinhas pelo chocolate granulado. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel frisado e está pronto a servir.