

BRIGADEIROS

INGREDIENTES PARA 20 BRIGADEIROS

1 lata de leite condensado com 397g
60g de chocolate em pó
50g de manteiga
2 colheres de sopa de leite
Óleo para untar
Chocolate granulado
Forminhas de papel frizado



Tempo de preparação: 1 hora + 1 hora
Custo: 3.00 € | Custo por brigadeiro: 0.15 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/brigadeiros-22361/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, coloque o leite condensado e o chocolate em pó.
Mexe muito bem.
Misture o leite.
Junte a manteiga.
2. Leve o tacho ao lume e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 40 minutos sem parar de mexer.
Quando a massa começar a descolar do fundo do tacho, retire.
Coloque a massa de brigadeiro num prato untado com óleo.
Deixe arrefecer.
3. Com as mãos untadas com óleo, faça bolinhas.
Passe as bolinhas pelo chocolate granulado.
Coloque os brigadeiros em forminhas de papel frisado.
E está pronto a servir.