

DUETO DE **BRIGADEIRO** DE COPO COM FRUTOS SILVESTRES E CAPPUCINO

INGREDIENTES PARA 4 a 8 PESSOAS

1 lata de leite condensado com 397g
1 colher de sopa de manteiga
200 ml de natas frescas
1 colher de chá de café solúvel
45 ml de Baileys de Caramelo
300 ml de natas frescas para bater
50g de açúcar em pó
100g de frutos silvestres
Açúcar em pó para polvilhar
Grãos de café para decorar
Cacau magro em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 1.13 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/dueto-brigadeiro-copo-frutos-silvestres-cappuccino-38938/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho anti-aderente, coloque o leite condensado e junte a colher de sopa de manteiga. Sem parar de mexer, deixe cozinhar em lume brando entre 15 a 20 minutos. É importante que o lume esteja baixo.
 2. Quando a massa descolar do fundo do tacho e estiver no ponto de brigadeiro, adicione aos poucos e sem parar de mexer, os 200 ml de natas.
 - Quando estiver tudo bem misturado, verta metade do creme até 2/3 de 4 chávenas de café ou copinhos.
 3. No restante creme que sobrou, adicione o café solúvel e o Baileys de Caramelo. Mexa até que tudo fique bem misturado e deixe aquecer um pouco. Divida o creme até 2/3 de mais 4 chávenas de café ou copinhos.
 - Coloque as 8 chávenas no congelador durante 10 minutos até que os cremes fiquem frescos e cremosos.
 4. Entretanto, bata os 300 ml de natas até que fiquem fofas e volumosas. Enquanto bate, adicione aos poucos os 50g de açúcar em pó e bata até que fique chantilly.
 5. Com a ajuda de um saco ou seringa de pasteleiro, cubra os cremes com o chantilly. Decore as chávenas de brigadeiro branco com os frutos silvestres. Polvilhe com açúcar em pó.
 6. Polvilhe as chávenas de brigadeiro cappuccino com cacau em pó. Decore-as com um grão de café.
- E estão prontas a servir.
Esta sobremesa pode ser servida duas chávenas por pessoa ou cada chávena também pode ser partilhada por duas pessoas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!