

# BRIGADEIROS



## CONFEÇÃO

1. Deite o leite condensado na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o cacau em pó e a manteiga e programe durante 15 segundos na velocidade 10.
2. Passe depois com a espátula e programe a 130°C, durante 40 minutos, na velocidade 4, passando de vez em quando com a espátula e verificando a textura da massa. Deite numa tigela e deixe arrefecer bem.
3. Unte uma colher e as mãos com um pouco de óleo. Retire pequenas porções do preparado anterior com a colher e forme bolinhas com as mãos. Passe-as por granulado de chocolate, coloque-as em caixinhas de papel e leve ao frio até ficarem mais firmes. Depois sirva.

## INGREDIENTES

- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 50 G DE CACAU EM PÓ
- 50 G DE MANTEIGA
- GRANULADO DE CHOCOLATE PARA PASSAR
- ÓLEO PARA UNTAR
- CAIXINHAS DE PAPEL