

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. Passe depois com a espátula e programe a 130°C, durante 1 hora, na velocidade 4, passando de vez em quando com a espátula e verificando a textura da massa. Deite num prato untado e deixe arrefecer bem ou melhor, leve ao frio e trabalhe no dia seguinte. 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
- 100 G DE CACAU EM PÓ
- 50 G DE MANTEIGA
- GRANULADO DE CHOCOLATE OU OUTRO PARA PASSAR
- MANTEIGA PARA UNTAR O PRATO
- CAIXINHAS DE PAPEL