Sobremesas | Receitas de Chocolate

Brigadeiros de Chocolate Branco e Canela

40 min. | Fácil | Económico | 30 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLE®
30 g de manteiga
50 g de Chocolate Branco NESTLÉ® SOBREMESAS
1 gema
1 pitada de canela
granulado colorido

Informação nutricional

Energia	60,9 kcal	3%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	7,9 g	3%*

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

Preparação

1. Numa caçarola em lume brando deita o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ®, a manteiga, o Chocolate Branco NESTLÉ® SOBREMESAS partido em pequenos pedaços e a gema batida.
2. Mistura bem, sem parar e quando estiver quase a chegar ao ponto estrada, acrescenta canela a gosto.
3. Quanto atingir o ponto estrada e o preparado começar a “descolar” do fundo da panela, retira do lume e coloca o brigadeiro numa travessa untada com manteiga.
4. Deixa arrefecer completamente.
5. Faz pequenas bolas e enrola em granulado a gosto.