

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Brigadeiros com Chocolate Preto 53%

40 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
30 g de margarina
1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
100 g de chocolate granulado
1 dl de óleo

Informação nutricional

Energia	887,9 kcal	44%*
Proteínas	9,9 g	20%*
Lípidos	57,5 g	82%*
Hidratos de Carbono	81,0 g	31%*

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

Preparação

1. Junte o chocolate, a margarina e o leite condensado. Leve a lume brando mexendo sempre até formar estrada.
2. Retire do lume e deixe arrefecer completamente.
3. Com as mãos untadas de óleo forme pequenas bolas. Envolva-as com o chocolate granulado e coloque em forminhas de papel. Coloque os brigadeiros no frigorífico.