



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 887,9 kcal | 44%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,9 g      | 20%* |
| <b>Lípidos</b>             | 57,5 g     | 82%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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. Envolve-as com o chocolate granulado e coloque em forminhas de papel. Coloque os brigadeiros no frigorífico.