



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Brigadeiros de Chocolate Branco e Canela

🕒 40 min.

👉 Fácil

👤 Económico

📦 30 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ®
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.