



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

<b>Energia</b>	60,9 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	1,2 g	2%*
<b>Lípidos</b>	2,7 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.