

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

## Brigadeiros

Os brigadeiros são um doce típico do Brasil que faz sucesso em qualquer ocasião. Feitos com leite condensado, chocolate em pó e manteiga, são fáceis de fazer e agradam aos mais diversos paladares. Além disso, os brigadeiros podem ser personalizados com diferentes sabores e coberturas, o que os torna uma opção muito versátil para festas. Nesta receita, mostramos passo a passo como fazer brigadeiro de forma simples e deliciosa, garantindo o ponto perfeito e um sabor irresistível. Se procura uma receita de brigadeiro chocolate, esta é ideal para qualquer momento!

 20 min. Fácil Económico 30 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
3 c. de sopa de chocolate em pó  
1 c. de sopa de manteiga  
chocolate granulado q.b.  
óleo para untar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	50,2 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	1,0 g	2%*
<b>Lípidos</b>	1,8 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	7,6 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Num tacho anti-aderente, coloque o Leite Condensado Tradicional, o chocolate em pó e a manteiga.
- 2 Leve o tacho ao lume, misture bem e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 10 minutos sem parar de mexer.
- 3 Quando a massa começar a descolar do fundo do tacho, retire. Coloque a massa num prato untado com óleo e deixe arrefecer.
- 4 Com as mãos untadas em óleo, faça bolinhas. Passe as bolinhas pelo chocolate granulado. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel frisado e está pronto a servir.