

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.