



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.