

As minhas Receitas

Brigadeiros



Ingredientes: 1 lata de leite condensado
1 colher de chá de manteiga
2 colher de sopa de cacau em pó
0 eliminar de chocolate granulado q.b.

Instruções de preparação:

Numa panela de pressão coloque a lata de leite condensado, cubra-o com água e deixe cozer durante cerca de 30 minutos. Quando estiver com pressão, reduza a lume brando e, depois de terminar o tempo, desligue o lume. Deixe sair a pressão e, depois abra com cuidado a panela. Deixe arrefecer completamente a lata e depois abra-a e retire o leite condensado. Coloque-o numa caçarola, junte a manteiga e o cacau e misture tudo muito bem. Em lume brando coza o preparado anterior, mexendo sempre. Passe-o para outro recipiente para arrefecer e guarde-o no frigorífico, até ficar bem rijo. Coloque o granulado de chocolate num prato e humedeça as mãos. Faça pequenas bolinhas e passe-as pelo granulado. Coloque-as em formas de papel.
Sugestões Adicionais: