



Brigadeiro de chocolate ao leite

www.receitasdafia.com/receitas/brigadeiro-de-chocolate-ao-leite

É do BRASIIILLL... Aprenda essa receita que 100% brasileira e 100% irresistível.

Brigadeiro de chocolate ao leite

 1h 30 min

 25 unidades

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 180 g de chocolate em barra
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Chocolate granulado

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate no microondas;
2. Coloque em uma panela o chocolate derretido, leite condensado e a manteiga;
3. Leve ao fogo médio/baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela;
4. Desligue o fogo, e em um prato untado com manteiga, coloque o brigadeiro e deixe esfriar.
5. Após esfriar, faça bolinhas com pequenas porções de brigadeiro e passe no granulado.

Dica: Se quiser dar um toque especial ao seu brigadeiro, ao invés de granulado, use raspas de chocolate.

www.receitasdafia.com