

Brigadeiro Gourmet Tradicional – Como Fazer de Maneira Fácil e Rápida



Brigadeiro gourmet

Ingredientes

170g de chocolate ao leite (1 tablete)
1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 lata de leite condensado
200g de granulado de chocolate para decorar

Como Preparar:

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela;
2. Cozinhe em fogo médio (mexendo sempre) estará pronto quando puder ver o fundo da panela;
3. Retire do fogo e coloque em uma travessa;
4. Coloque na Geladeira (até estar frio o suficiente para poder enrolar);
5. Enrole a mistura em bolinhas pequenas. (Coloque um pouco de manteiga na mão para ajudar);
6. Passe no confeito.