



### BRIGADEIRO DE CHOCOLATE 70%

Para compartilhar com os amigos e familiares, e claro, apreciar com moderação!

🕒 10 horas

🕒 2 horas

➕ 30 porções

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g) \*MOÇA® - NESTLE
- 2 colheres de sopa cheias de creme de leite (40 g) \*NESTLE®
- chocolate amargo 70% (60 g, em gotas) \*CALLEBAUT®
- cacau em pó 100% (30 g) \*SICAO® ou NESTLE®

## MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela média de fundo grosso e cabo de madeira, coloque o leite condensado e o chocolate em pó peneirado, misture bem até estar homogêneo. Adicione o creme de leite, mexa bem, adicione as gotas de chocolate amargo, mexa bem.
- 2º Ligue o fogo em chama média-baixa e cozinhe até ferver, mexendo sempre com uma espátula de silicone. Assim que iniciar fervura, baixe o fogo e continue mexendo, batendo bem com a espátula para que não forme grumos e raspando as laterais para que não queime.
- 3º Após oito minutos o brigadeiro já deve estar no ponto correto. Para avaliar o ponto, levante a espátula de silicone, deixando escorrer o brigadeiro, que deve cair em blocos até estabilizar na colher.
- 4º Desligue o fogo. Despeje o brigadeiro da panela em um prato untado com manteiga. Cubra com filme plástico.
- 5º Leve ao freezer e deixe até esfriar. Se quiser congelar a massa, transfira para um potinho higienizado, cubra com filme plástico retirando bem o ar, e então tampe. Pode manter congelado por até 30 dias ou ultracongelado (-18°C) por até 60 dias.
- 6º Para moldar e confeitar o brigadeiro, retire a massa do freezer e deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Após descongelar, retire da geladeira e deixe chegar à temperatura ambiente para só então moldar.
- 7º Divida a massa de brigadeiro em porções de 15 gramas. Unte as mães com manteiga e boleie cada porção.
- 8º Em um bolw à parte, coloque um pouco de chocolate granulado callebaut Split 9M dark. Passe os brigadeiros até estarem completamente cobertos e coloque nas forminhas nº5.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (18 g)	% DDR
ENERGIA	325 kcal	57 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	51 g	9 g	3 %
PROTEÍNA	8 g	1g	2 %
GORDURA	12 g	2 g	4 %
GORDURAS SATURADAS	6 g	1g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1%
SÓDIO	77 mg	14 mg	1%