



**BRIGADEIRO LOW CARB**
Low Carb e Cetogênico 5 minutos
 10 porções**INGREDIENTES**

- 200 gramas de creme de leite
- 12 gramas [2 colheres de sopa] de cacau pó
- 25 gramas [2 colheres de sopa] de adoçante em pó - Sucralose
- 30 gramas [3 colheres de sopa] de manteiga

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela, colocar a manteiga e, quando derreter, colocar o restante dos ingredientes; Deixar ferver levemente [bolhas bem pequenas] por 1 a 2 minutos e desligar o fogo; Deixar esfriar, colocar em potinhos ou em um prato e deixar esfriar; Depois de frio, fazer as bolinhas e, em seguida, colocá-las na geladeira; Servir.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| | POR 100 g | POR PORÇÃO [27 g] | % DDR |
|--------------------|-----------|-------------------|-------|
| ENERGIA | 344 kcal | 92 kcal | 5 % |
| CARBOIDRATOS | 13 g | 4 g | 1 % |
| PROTEÍNA | 3 g | 1 g | 1 % |
| GORDURA | 33 g | 9 g | 16 % |
| GORDURAS SATURADAS | 21 g | 5 g | 25 % |
| FIBRA ALIMENTAR | 2 g | 0 g | 2 % |
| SÓDIO | 28 mg | 7 mg | 0 % |