



BRIGADEIRO DIET DE CACAU

Nossa receita diária é de Brigadeiro gourmet de chocolate belga, mas muitas alunas tinham dificuldade para encontrar o chocolate...

Aí, passamos algumas semanas desenvolvendo uma receita deliciosa, simples e com ingredientes que você vai achar facilmente na sua cidade!

INGREDIENTES

- 400 ml** de Leite Condensado Diet*
- 100 g** de Creme de Leite Leve ou Light
- 10 g** de Sucralose da Línea
- 40 g** de Cacau 100%
- 15 g** de Farinha (de Trigo ou Sem Glúten – a que você preferir)
- 15 g** de Manteiga
- Água Quente: Qtd Necessária

MODO DE FAZER

- Coloque na panela o Leite Condensado Diet, o Cacau já dissolvido e o Creme de Leite
- Misture a Sucralose e a Farinha num recipiente e adicione aos outros ingredientes na panela, mexendo até unir tudo
- Leve ao fogo baixo e mexa por 20 ou 25 minutos, ou até ficar no ponto de enrolar (quando começa a soltar do fundo da panela)
- Assim que retirar a panela do fogo, acrescente a manteiga e misture bem
- Use o Mixer para dissolver alguma bolinha que tenha ficado de farinha.
- Coloque num prato para esfriar.

