

Receita da Ana Soares - Brigadeiro Sem Fogo

Ingredientes

- 1 lata/caixa de leite condensado (395g)
- 6 colheres (sopa) de leite em pó integral (aprox. 60g)
- 3 colheres (sopa) de achocolatado ou cacau em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida ou margarina
- 1 pitada de sal
- Confeitos para enrolar (granulado, chocolate, castanhas, etc)

Modo de Preparo

1. Em um bowl, coloque o leite condensado, o leite em pó e o achocolatado/cacau.
2. Misture bem até formar uma massa lisa e uniforme.
3. Acrescente a manteiga derretida e misture até incorporar.
4. Finalize com uma pitadinha de sal.
5. Leve à geladeira por 15 a 20 minutos (opcional, para facilitar na hora de enrolar).
6. Unte as mãos, enrole os brigadeiros e passe nos confeitos.

Dicas da Ana Soares

- Use leite em pó integral tipo Ninho® para dar aquele sabor especial.
- Para vender: embale com lacinho e uma tag com seu @ do Instagram.
- Variação gourmet: adicione uma colher (chá) de creme de avelã na massa.
- Receita perfeita para fazer com crianças, já que não vai ao fogo!