



BRIGADEIRO CREMOSO SEM FOGO



INGREDIENTES:

- . 1 lata de leite condensado (395g).
- . 6 colheres (de sopa) de cacau em pó.
- . Leite em pó para dar ponto (aprox. 2 xícaras).
- . 1 saquinho de granulado (50g).

MODO DE PREPARO:

1. Misture o leite condensado com o cacau em pó.
Depois de misturar bem, adicione o leite em pó aos poucos, até formar uma massa bastante consistente para fazer as bolinhas nas mãos.
2. Enrole os brigadeiros utilizando as mãos e passe eles no granulado para decorar.
3. Agora é só servir e se divertir! :D

