



Brigadeiro com Forminha de Chocolate:



Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó.
- 1 pitada de sal.
- Granulado para passar nos brigadeiros.

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes em uma panela para cozinhar, sempre em fogo baixo e mexendo sempre para não queimar.

Quando soltar do fundo da panela, cozinhe por mais 5 minutos (é o segredo para o brigadeiro não ficar mole e achatado depois que enrolar)

Deixe esfriar e leve a geladeira por pelo menos 40 minutos antes de enrolar.

Forminhas de Chocolate:

- Forminhas de papel para brigadeiro.
- 250 gramas de chocolate meio amargo picado para derreter.

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria, faça a temperagem para ele não derreter com facilidade.

Com a ajuda de um pincel pequeno, espalhe o chocolate em camadas na parte interna da forminha e leve para gelar de boca para baixo por sete minutos. Aplique mais uma camada de chocolate e volte para a geladeira até endurecer bem.

Caso sua camada fique muito fina, aplique mais uma camada, mas faça um teste antes tentando tirar a

forminha, se não quebrar não precisa da terceira camada.

Para tirar a forminha, você vai rasgando com cuidado e puxando. É um pouco difícil tirar a forminha de papel do chocolate, porque a casquinha fica delicada

www.blogencontrandoideias.com

Receita retirada do site ICKFD