

## Ingredientes

Leite condensado - 1 lata

Chocolate meio amargo de ótima qualidade - 100 gramas

Manteiga - 1 colher cheia

Chocolate em pó granulado – utilizei um granulado meio amargo - 1 colher cheia



*Autora:* Sandra Assumpção  
05 de abril de 2012

## Modo de preparo

1. Faça o brigadeiro como o tradicional.
2. Utilize uma panela de fundo grosso, junte todos os ingredientes e leve ao fogo alto até obter fervura. Eu não misturo religiosamente até começar a borbulhar.
3. Ai sim, após abaixar o fogo é preciso mexer constantemente com uma espátula para não queimar o fundo da mistura.
4. O brigadeiro que envolve chocolate em barra dá ponto mais rápido – até soltar do fundo da panela – do que o feito com o outro e possui uma textura muito melhor para bolear , devido a presença da manteiga de cacau do chocolate.

## Dicas

- . Caso queira um brigadeiro para comer no copinho é só acrescentar creme de leite. Para uma lata de leite condensado, uma caixa de creme de leite.
- . Misture uma colher de Nutella e o brigadeiro ficará sensacional.
- . Bata insistentemente depois de pronto para arear.