

BRIGADEIRO PERFEITO SEM LEITE CONDENSADO E SEM AÇÚCAR!

INGREDIENTES

2 colher de sopa de erythritol (adoçante natural). Acho que dá para trocar para outro adoçante (por exemplo Stevia), mas precisa ajustar o volume, cada adoçante tem potência diferente...

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 copo de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de cacau em pó sem açúcar

MODO DE PREPARO

Misture tudo

Leva a ferver numa panela com fundo grosso

Ferve por 6-10 minutos, depende do seu fogão e panela, até soltar do fundo. Exatamente como um brigadeiro tradicional.

Deixe esfriar no refrigerador.

Pica nozes, avelã, amêndoas e/ou pistache, e/ou use coco ralado.

Forma bolinhas e rola nas coberturas diferentes.

Coloque em formas de brigadeiro e volta para refrigerador. Tire 5-10 minutos antes de servir.

Como podemos observar o preparo do brigadeiro sem leite condensado e sem açúcar, não tem segredo, pois com o passo a passo que ensinamos anteriormente você terá uma receita de doce fit.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15154-brigadeiro-perfeito-sem-leite-condensado-e-sem-acucar.html>