Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Brigadeiro de chuchu com cacau

Ingredientes:
1 chuchu picadinho e cozido com consistência firme
1 gema
4 colheres (sopa) de cacau em pó
4 colheres (sopa) de açúcar demerara
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:
Bata no liquidificador o chuchu cozido com a gema.
Adicione o cacau e bata mais um pouco.
Acrescente os demais ingredientes e leve essa mistura para a panela. Em fogo baixo, mexa até ficarem ponto de brigadeiro.
Deixe a massa esfriar e em seguida guarde-a na geladeira por 10 a 15 minutos para conseguir fazer as bolinhas.
Para confeitar, use granulado, coco ralado, castanhas picadinhas etc...

Rendimento:
20 brigadeiros