

POSTRES

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 300 gr de leche condensada sin azúcar
- 150 gr de crema
- 20 gr de mantequilla
- 30 gr de cacao amargo en polvo
- 100 gr de chocolate sin azúcar
- 3 tazas de harina de almendras
- Cacao amargo en polvo

Preparación

- En una olla pequeña poner 300 gr de leche condensada sin azúcar + 150 gr de crema sin lactosa + 20 gr de mantequilla + 30 gr de cacao amargo en polvo + 100 gr de chocolate sin azúcar.
- Cocinar, revolviendo mientras se derriten la mantequilla y el chocolate.
- Sacar del fuego y agregar 3 tazas de harina de almendras y mezclar todo, poner en un pocillo y cubrir con alusa plast “a contacto” (que el plástico toque la preparación).
- Refrigerar por 3 o 4 horas (puede ser toda la noche).
- Hacer bolitas y pasarlas por cacao amargo en polvo.
- Las puedes poner en bolsitas y congelar para que duren más tiempo.

