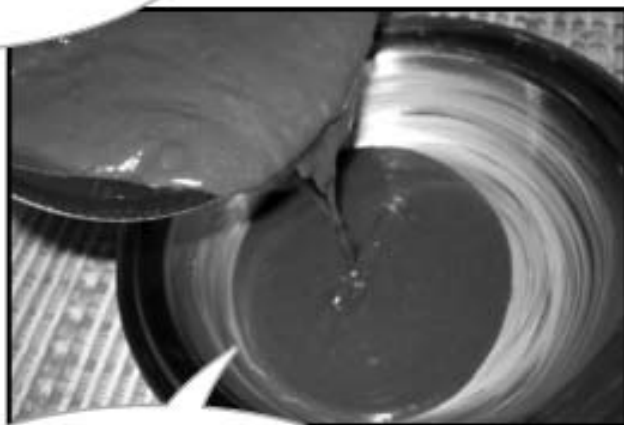




INGREDIENTES:

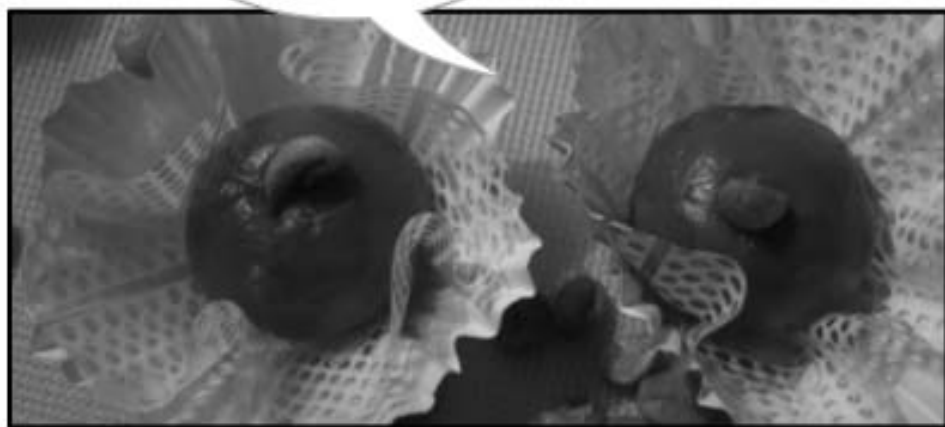
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO;
- 1 COLHER (SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ);
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA;
- 1/3 XÍCARA (CHÁ) DE CAFÉ FORTE, PRONTO SEM AÇÚCAR.

COLOQUE OS INGREDIENTES EM UMA PANELA E LEVE AO FOGO MÉDIO, MEXENDO ATÉ QUE ENGROSSEM E DESPRENDAM DA PANELA.



UNTE UM PRATO FUNDO COM MANTEIGA E DESPEJE O BRIGADEIRO.

UNTE AS MÃOS COM MANTEIGA, FAÇA AS BOLINHAS E DECORE.



DICA:
SE A MASSA FICAR MOLE, LEVE À GELADEIRA PARA ENDURECER UM POUCO ANTES DE ENROLAR. RENDE CERCA DE 45 PORÇÕES.

Fim.