

Brigadeiro saudável



Ingredientes:

- 3 colheres de sopa bem cheias de bio massa
- 1 colher de sopa rasa de óleo de coco
- 5 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de pasta de amendoim
- 2 colheres de sopa de farinha de coco
- 2 colheres de sopa rasas de cacau em pó
- 3 colheres de sopa de leite de coco

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes em uma panela. Levar ao fogo médio sempre mexendo para não grudar.

Quando começar a desgrudar do fundo da panela está no ponto para enrolar.

OBS: O tempo de cozimento é um pouco menor do que o brigadeiro convencional.

RENDIMENTOS: 12 docinhos