

**BRIGADEIRO LOW CARB**  
Low Carb e Cetogênico 5 minutos  
 10 porções**INGREDIENTES**

- 200 gramas de creme de leite
- 12 gramas [2 colheres de sopa] de cacau pó
- 25 gramas [2 colheres de sopa] de adoçante em pó - Sucralose
- 30 gramas [3 colheres de sopa] de manteiga

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Em uma panela, colocar a manteiga e, quando derreter, colocar o restante dos ingredientes; Deixar ferver levemente [bolhas bem pequenas] por 1 a 2 minutos e desligar o fogo; Deixar esfriar, colocar em potinhos ou em um prato e deixar esfriar; Depois de frio, fazer as bolinhas e, em seguida, colocá-las na geladeira; Servir.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO [27 g]	% DDR
ENERGIA	344 kcal	92 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	13 g	4 g	1 %
PROTEÍNA	3 g	1 g	1 %
GORDURA	33 g	9 g	16 %
GORDURAS SATURADAS	21 g	5 g	25 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	28 mg	7 mg	0 %