

**BRIGADEIRO BRANCO**

Doces

 15 minutos 10 porções**INGREDIENTES**

- 1/2 copo [americano] de leite de coco caseiro
- 1 colher de sopa de mel
- 1/2 xícara de chá de biomassa de banana verde
- 1 colher de sopa de farinha de amêndoas
- Coco fresco ralado a gosto
- Cranberry desidratado gosto

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Em uma panela, misture o leite de coco, o mel, a biomassa e a farinha de amêndoas.
- 2º Leve ao fogo médio até a massa desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e leve ao congelador por aproximadamente 3 horas. Retire do congelador, modele as bolinhas e passe o coco fresco ralado ou no cranberry desidratado.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORÇÃO [30 g]	% DDR
ENERGIA	146 kcal	43 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	18 g	5 g	2 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	1 %
GORDURA	9 g	3 g	5 %
GORDURAS SATURADAS	7 g	2 g	10 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	21 mg	6 mg	0 %