

Creador: Carmen Jussara **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Cocinar en fuego muy blando. Enrollar después de bien fría la masa.

Descripción:

Éste quizá sea el dulce más adorado por los brasileños. Los niños aman en el sur del país llaman de negrinho, o sea Negrito.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lata de Leche Condensada Nestlé
- 2 cucharas de chocolate en polvo
- 1 cuchara pequeña de manteguilla
- fideos de chocolate para decorar

Preparación:

Paso 1

Abrir la lata de leche condensada y verter en un olla con la cuchara de manteguilla y el chocolate en polvo. Llevar a cocinar en fuego bajo, casi frío y mover con una cuchara sin parar. Mover hasta que "de punto" o sea que veas el fondo de la olla. Poner en un plato y dejar enfriar. Pasar manteguilla en las manos y hacer bolitas. Pasar las bolitas por los fideos de chocolate y ya está. También se puede comer la Masa sin pasar por los fideos. Otro cosa que se puede hacer es rellenar con uva o castañas.