

Sobremesas | Doces de Colher

Brigadeiro de Copo

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

PARA O BRIGADEIRO:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

2 c. de sopa de chocolate em pó

1 c. de sopa de manteiga

1 embalgem de Natas LONGA VIDA

PARA A DECORAÇÃO:

80 g de bolachas de cacau

1 mini bolacha maria por cada copo

50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	459,2 kcal	23%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	14,7 g	21%*
Hidratos de Carbono	58,6 g	23%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. 1. Misturar todos os ingredientes num tacho e levar a lume médio, mexendo sempre até o creme engrossar ligeiramente.
2. Dividir por copos e levar ao frio 3 a 4 horas.
3. Para a decoração: Triturar as bolachas de cacau e distribuir pelos copinhos. Derreter o chocolate em lume brando e, com a ajuda de um saco de pasteleiro, desenhar inscrições (a imitar lápides) em cada bolacha maria.
4. Inserir meia bolacha desenhada em cada copo e servir.