

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Máscara de Carnaval de Leite Condensado

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

150 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
55 g de açúcar em pó
75 g de Leite em pó magro MOLICO
1 pitada de baunilha em pó
corantes de uso alimentar q.b.

Informação nutricional

Energia	98,7 kcal	5%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	1,4 g	2%*
Hidratos de Carbono	17,8 g	7%*

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

Preparação

1. Misture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o Leite em pó magro MOLICO, o açúcar e a baunilha. Polvilhe a bancada com açúcar em pó e com as mãos amasse a massa até obter uma textura suave e fácil de moldar. Junte o corante e volte a amassar muito bem.

2. Com ajuda de um rolo de cozinha estique a massa entre 2 bocados de papel antiaderente de forno. De seguida coloque o molde de máscara que pretende por cima (pode por exemplo fazê-lo em papel vegetal) e com uma faca corte o molde desenhado na massa. Pode decorar a gosto com perolas de açúcar, granulados de cores, etc.