

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Maçãs Vampiras

15 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

4 maçãs vermelhas

4 paus de espetadas

marshmallows para os dentes (ou dentes de vampiro de plástico) q.b.

Informação nutricional

Energia	326,5 kcal	16%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	7,0 g	10%*
Hidratos de Carbono	57,5 g	22%*

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

Preparação

1. Aqueça o Leite Condensado Cozido NESTLÉ em lume brando até que o dissolva em creme ;
2. Utilize o pau de espetada e perfure com cuidado uma maçã. Agarre na extremidade do pau, vá girando a maçã sobre o Leite Condensado Cozido NESTLÉ, de modo a que fique completamente coberta. Repita o processo para as restantes maçãs e deixe arrefecer.
3. Com uma faca corte com a forma de uma boca cada maçã. Corte os marshmallows em forma de dentes e coloque-os na boca da maçã, ou use uns dentes de vampiro de plastico