

Receitas em vídeo | Sobremesas

Brigadeiros de Caramelo e NESTUM Bolacha Maria

40 min. | Fácil | Económico | 24 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de manteiga
PARA A COBERTURA:
NESTUM Bolacha Maria q.b.

Informação nutricional

Energia	112,5 kcal	6%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	3,3 g	5%*
Hidratos de Carbono	18,3 g	7%*

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

Preparação

1. Numa panela, adiciona o leite condensado cozido NESTLÉ, o leite condensado tradicional NESTLÉ e a manteiga. Leva ao lume e mexe constantemente de modo a evitar que a massa fique colada no fundo.
2. Quando a massa ficar com um especto consistente e homogéneo, retira do lume, reserva e deixa arrefecer.
3. Forma pequenas bolinhas com as mãos, previamente untadas com manteiga, e cobre os brigadeiros com NESTUM Bolacha Maria.