



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 embalagem 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

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

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

### Preparação

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.