



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

<b>Energia</b>	326,5 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	7,0 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 plástico