



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Torrão de Matcha, Leite Condensado e Amendoins

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍽️ 18 doses

### Ingredientes

180 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
270 g de Tablete MILKYBAR  
76 g de amendoins sem casca  
5 g de chá matcha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	139,4 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	2,9 g	6%*
<b>Lípidos</b>	7,5 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,4 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Derreta a tablete de chocolate branco MILKYBAR junto com o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ em banho maria ou no micro-ondas até que forme um creme (se optar por micro-ondas coloque a baixa potencia em intervalos de 30 segundos e mexa)
- 2 Adicione o chá matcha e os amendoins e misture.
- 3 Deite o preparado anterior numa forma retangular, pressione e alise com ajuda de uma espátula.
- 4 Coloque no frigorifico no mínimo 4 horas até solidificar.