



Sobremesas Bolos

Brigadeiros de Cappuccino

🕒 25 min.

👉 Fácil

👉 Económico

👉 16 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 c. de sobremesa de manteiga
- 3 c. de sopa de cacau em pó
- 2 cafés NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cappuccino, diluídos em 2,5dl de água

Informação nutricional

Energia	89,7 kcal	4%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	3,1 g	4%*
Hidratos de Carbono	13,1 g	5%*

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

Preparação

- 1 Coloca todos os ingredientes num tacho.
- 2 Leva o tacho ao lume brando, mexendo bem para não pegar no fundo.
- 3 Deixa engrossar cozinhando cerca de 5 minutos mexendo sempre.
- 4 Unta um prato com manteiga ou margarina.
- 5 Deita a massa dos brigadeiros sobre o prato e deixa arrefecer.
- 6 Unta as mãos com manteiga ou óleo e faz pequenas bolinhas.
- 7 Coloca em formas de papel e leva ao frio pelo menos 1 hora.