



Receitas de Sobremesas

Leite Condensado

## Máscara de Carnaval de Leite Condensado

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

### Ingredientes

150 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
55 g de açúcar em pó  
75 g de Leite em pó magro MOLICO  
1 pitada de baunilha em pó  
corantes de uso alimentar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	98,7 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	1,4 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,8 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Misture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o Leite em pó magro MOLICO, o açúcar e a baunilha. Polvilhe a bancada com açúcar em pó e com as mãos amasse a massa até obter uma textura suave e fácil

de moldar. Junte o corante e volte a amassar muito bem.

- 2 Com ajuda de um rolo de cozinha estique a massa entre 2 bocados de papel antiaderente de forno. De seguida coloque o molde de máscara que pretende por cima (pode por exemplo fazê-lo em papel vegetal) e com uma faca corte o molde desenhado na massa. Pode decorar a gosto com perolas de açúcar, granulados de cores, etc.