



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

| | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| Energia | 98,7 kcal | 5%* |
| Proteínas | 3,8 g | 8%* |
| Lípidos | 1,4 g | 2%* |
| Hidratos de Carbono | 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.