



Sobremesas Vegan

Brigadeiros Vegan

🕒 30 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 16 doses

Ingredientes

1 lata de Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ

100 g de Nesquik All Natural Achocolatado em Pó (ou chocolate amargo sem leite)

80 g de creme 100% vegetal (sustituto da manteiga)

60 g para decoração de: côco ralado e/ou amendoim triturado e/ou açúcar branco.

Informação nutricional

Energia	158,4 kcal	8%*
Proteínas	1,1 g	2%*
Lípidos	8,4 g	12%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

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

Preparação

Na panela de inox, juntar o Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ, com o NESQUIK e o creme vegetal. Mexer até que fique uma mistura homogênea;

- 2 Levar a lume médio envolvendo com uma espátula de silicone e mexendo sempre até levantar fervura. Continuar a mexer o preparado ao lume por aproximadamente 4 min (ou até ganhar uma consistência mais espessa).
- 3 Retirar do lume passando imediatamente, para um recipiente resistente a altas temperaturas, para arrefecer o preparado.
- 4 Deixar arrefecer e, em seguida, com as mãos húmidas, forme bolas de 20g e envolva/decore com coco ralado e/ou amendoim triturado e/ou açúcar branco.