



Sobremesas Bolos

## Brigadeiros de Caramelo e NESTUM Bolacha Maria

40 min.

Fácil

Económico

24 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 c. de sopa de manteiga  
PARA A COBERTURA:  
NESTUM Bolacha Maria q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	112,5 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,3 g	5%*
<b>Lípidos</b>	3,3 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,3 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Numa panela, adiciona o leite condensado cozido NESTLÉ, o leite condensado tradicional NESTLÉ e a manteiga. Leva ao lume e mexe constantemente de modo a evitar que a massa fique colada no fundo.
- 2 Quando a massa ficar com um aspecto consistente e homogéneo, retira do lume, reserva e deixa arrefecer.
- 3 Forma pequenas bolinhas com as mãos, previamente untadas com manteiga, e cobre os brigadeiros com NESTUM Bolacha Maria.