



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

| | | |
|----------------------------|------------|-----|
| Energia | 112,5 kcal | 6%* |
| Proteínas | 2,3 g | 5%* |
| Lípidos | 3,3 g | 5%* |
| Hidratos de Carbono | 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.