

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Brigadeiros de Natal

25 min. | Médio | Económico | 40 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
50 g de manteiga
45 g de NESQUIK
100 g de bolachas
PARA A DECORAÇÃO:
40 g de Chocolate Branco MILKYBAR
SMARTIES q.b.
corantes de uso alimentar q.b.
pérolas ou pepitas de chocolate q.b.

Informação nutricional

Energia	64,4 kcal	3%*
Proteínas	1,1 g	2%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	8,9 g	3%*

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

Preparação

1. Numa panela, coloca o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, a manteiga e o NESQUIK. Deixa cozinhar em lume baixo, aproximadamente 10 minutos, sem parar de mexer.
2. Retira do lume e adiciona as bolachas, previamente trituradas.
3. Reserva num prato, untado com manteiga, e deixa arrefecer.
4. Com as mãos untadas com um pouco de manteiga, faz pequenas bolas e envolve/decora com bolacha triturada. Deixa arrefecer.
5. Para a decoração: Derrete o chocolate branco MILKYBAR em banho-maria ou no micro-ondas. Adiciona o corante alimentar e mistura muito bem. Coloca o chocolate derretido num saco de pasteleiro.

6 Dispõem alguns palitos sobre uma folha de papel vegetal. No topo de cada palito desenha uma árvore de Natal com o chocolate derretido. Decora a gosto cada árvore de Natal com SMARTIES, pérolas ou pepitas de chocolate .

7 Reserva as árvores de Natal no frigorifico até solidificarem.

8 Espeta as árvores de Natal nos brigadeiros.