



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

<b>Energia</b>	64,4 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	1,1 g	2%*
<b>Lípidos</b>	2,7 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 frigorífico até solidificarem.
- 8 Espeta as árvores de Natal nos brigadeiros.