

Brigadeiro de Leite Ninho com Recheio de Nutella – Receitas com Nutella Fácil



Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado
- 5 colheres de sopa (daquelas de mãe, bem cheias de LEITE NINHO
- 1 colher de sopa bem cheia de MANTEIGA SEM SAL
- 70 gramas de CHOCOLATE BRANCO em gotas (ou picados)
- 100 gramas de NUTELLA
- 1 pitada de SAL
- 1 colher de sopa de GLUCOSE ou MEL

Modo de Preparo

- 1 – Misture numa panela o leite condensado, a 3 colheres de sopa de leite ninho e 1 colher de sopa de manteiga.
- 2- Mexa sem parar em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro, quando você puder ver o fundo da panela.
- 3- Coloque num prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- 4 – Faça as bolinhas, abra na palma da mão recheie com um pouquinho de [nutella](#) , feche bem a bolinha e passe no leite ninho e coloque nas forminhas.

5. Coloque em forminhas e sirva!

Brigadeiro de Leite Ninho com Recheio de Nutella

RENDIMENTO: 20 brigadeiros.

DURAÇÃO: 1 semana na geladeira.

PREPARO: 10 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 20 minutos

TEMPO DE ESPERA: 30 minutos

RENDIMENTO: 10

CUSTO: –

OBS: O leite em pó usado poderá ser de outra marca. A receita não é uma indicação de produto e sim ilustrativa.