



Brigadeiro de Leite Ninho com Nutella:



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado.
- 5 colheres (sopa) de leite ninho.
- 1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal.
- 70 gramas de chocolate branco picado.
- 100 gramas de nutella.
- 1 pitada de sal.
- 1 colher (sopa) de glucose de milho ou mel.

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes (menos a nutella) na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro.

Leve para gelar.

Passa um pouco de manteiga na mão e abra as bolinhas achatadas e no centro coloque uma colher chá de nutella e feche dobrando as bordas. Dica: se você deixar a nutella na geladeira por uma hora, ela fica mais durinha e é mais fácil para enrolar.

Enrole as bolinhas no confeito colorido ou no leite ninho.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site ICKFD

