th
TAMINE EL HAJJ
DOCES FINOS

# Brigadeirato de Ninho com Morango e Nutella

## Ingredientes

2 caixas de creme de leite
1 caixa de leite condensado
1 colher de glucose de milho
5 colheres de leite ninho
Morangos
Nutella

## Preparo

Coloque o leite condensado, creme de leite e glucose na panela e mexa até chegar a ponto de soltar do fundo da panela e o recheio não cair com facilidade da colher .
No final acrescente o leite ninho e misture mais um pouco.

Selecione os morangos e tire os miolos deles com uma faca. Recheie os morango com nutella e leve no freezer por 15 minutos.

Depois só envolver o brigadeirato de ninho no morango recheado e passar no leite em pó.
O próprio morango já ajudará no formato da coxinha .

th
TAMINE EL HAJJ
DOCES FINOS