

DOCE DE LEITE NINHO MODELADO

INGREDIENTES

1 lata de leite ninho fortificado (não use o ninho fases)

a mesma medida (deixando 3 dedos da borda) da lata de leite ninho de açúcar refinado (aproximadamente 500g)

100 ml de leite de coco light (a massa fica menos gordurosa)

corantes de alimento tipo gel nas cores desejadas (eu particularmente gosto dos corantes da marca mix)

MODO DE PREPARO

Misture o leite ninho e o açúcar em uma travessa.

Acrescente o leite de coco aos poucos e amasse com as mãos até dissolver por completo os ingredientes e não ter pelotas de leite ninho na massa.

Nesse momento, vai dar a impressão de que a massa não vai dar certo.

É assim mesmo, continue amassando e não coloque mais do que 100ml de leite de coco, se não a massa fica muito mole e na hora de modelar, ela espalha, não fica na forma desejada.

O ponto da massa é o de massinha, soltando da mão.

Divida a massa em pequenas porções.

Com a ajuda de um palito de dente, passe um pouco do corante na massa e modele nas formas desejadas.

O rendimento vai depender do tamanho dos docinhos moldados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47269-doce-de-leite-ninho-modelado.html>