

Camafeu de Nozes

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

200 g de nozes moídas

1 colher (chá) de manteiga

FONDANT:

500 g de açúcar de confeiteiro

1/4 xícara (chá) de leite

Gotas de limão

DECORAÇÃO:

Pedaços de nozes

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, as nozes moídas e a manteiga
2. Cozinhe por aproximadamente 4 minutos, até desgrudar da panela
3. Retire do fogo e coloque em um refratário
4. Deixe esfriar de preferência de um ida para o outro
5. A seguir, unte as mãos com manteiga e enrole bolinhas com porções da massa
6. Pressione levemente com a palma da mão para achatá-la
7. Banhe no fondant (quente)

8. Decore com nozes
9. Acomode em uma assadeira untada com manteiga e deixe secar

FONDANT:

1. Em um recipiente, coloque o açúcar de confeiteiro e o leite aos poucos, misture
2. Leve ao fogo em banho-maria
3. Pingue gotas de limão

