

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Árvores de Natal com Coco: Receitas de Natal

20 min. | Fácil | Económico | 16 doses

Ingredientes

100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
150 g de açúcar em pó
gotas de corante alimentar verde q.b. (opcional)
2 c. de sopa de açúcar para decoração
70 g de coco desidratado

Informação nutricional

Energia	86,5 kcal	4%*
Proteínas	1,0 g	2%*
Lípidos	3,0 g	4%*
Hidratos de Carbono	13,8 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Misturar o leite condensado tradicional NESTLÉ, o açúcar em pó e o corante verde, se optar por utilizar. Juntar 70g de coco desidratado. A mistura ficará muito rígida.
2. Moldar o preparado em formas de cone.
3. Colocar o coco desidratado num prato e envolver cada árvore no coco.
4. Decorar as árvores com as decorações de açúcar.
5. Refrigerar durante 2-3 horas até ficar firme e pronto. Manter refrigerado num recipiente hermético e utilizar no prazo de 3 semanas.
6. Dica: Se tiver pouco tempo, coloque as árvores no congelador em vez do frigorífico durante 30 minutos, até que esteja pronto.