

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Torre de Maçã

35 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 10 maçãs vermelhas cortadas em fatias grossas
- 1 pau de canela
- 360 g de leite evaporado
- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 1 chávena de arroz cozido
- 2 0.25 chávenas de água

Informação nutricional

Energia	173,0 kcal	9%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	2,3 g	3%*
Hidratos de Carbono	32,0 g	12%*

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

Preparação

1. Aqueça a água e quando ferver adicione o arroz e o pau de canela. Deixe cozer, durante cerca de 15 minutos, até que o arroz fique macio;
2. Junte o Leite Condensado Magro NESTLÉ e o leite evaporado. Misture muito bem e deixe em lume brando mais 20 a 25 minutos, até que quase não exista liquido.
3. Para fazer a torre, coloque uma fatia de maçã e um pouco de arroz sucessivamente – deverá colocar pela ordem como a maçã foi cortada. Termine com a fatia de topo da maçã. Repita o processo para as restantes maçãs.
4. Pode juntar ao arroz algumas passas