

Sobremesas Bolos

# Cocadas

20 min. Fácil Económico 24 doses

## Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 medida (da lata) de leite
1 medida (da lata) de leite de coco
5 medidas (da lata) de coco seco ralado

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 184,8 kcal | 9%* |
| **Proteínas** | 2,6 g | 5%* |
| **Lípidos** | 13,9 g | 20%* |
| **Hidratos de Carbono** | 10,7 g | 4%* |

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

## Preparação

1. Num tacho, misture o leite condensado com o leite e o leite de coco, leve ao lume e deixe ferver durante meia hora; junte o coco ralado e mexa até a mistura se descolar do tacho.
2. Retire do lume, molde pequenas bolinhas, passe-as por açúcar e deixe-as secar ao sol para cristalizarem.
3. Decore cada bolinha com um pezinho de cereja, como vê na foto, e sirva ou guarde em recipiente fechado.
4. Nota: Os pezinhos de cereja podem ser substituídos por cravinho