

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Pintainhos de Leite Condensado e Coco

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

160 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
160 g de coco ralado
corante amarelo de uso alimentar q.b.
1 pedaço de cenoura
pepitas ou bolinhas de chocolate q.b.

Informação nutricional

Energia	419,6 kcal	21%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	29,9 g	43%*
Hidratos de Carbono	28,3 g	11%*

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

Preparação

1. Misture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o coco ralado e o corante amarelo.
2. Com a massa preparada anteriormente forme bolas, uma maior para o corpo e outra mais pequena para a cabeça. Una as duas bolas com um palito.
3. Coloque as bolinhas de chocolate para fazer os olhos e corte um pequeno triangulo de cenoura para fazer o bico.