

Sobremesas Tartes

# Delícia de Coco e Leite Condensado: Receitas de Natal

30 min. Fácil Económico 20 doses

## Ingredientes

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

350 g de coco ralado

Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 176,7 kcal | 9%* |
| **Proteínas** | 2,5 g | 5%* |
| **Lípidos** | 12,6 g | 18%* |
| **Hidratos de Carbono** | 11,4 g | 4%* |

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

## Preparação

1. Aqueça numa panela o Leite Condensado Nestlé e o coco. Misture e mantenha em lume brando, cerca de 3 minutos, mexendo sempre até que despegue do fundo da panela.
2. Deite a massa em 2 formas de 19 x 17,5 cm, forradas com película aderente e leve ao frigorifico no mínimo 4 horas.
3. Para decoração, derreta o chocolate Nestlé Sobremesas e decore.