



Cozinhar



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