

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Cones Recheados

50 min. | Médio | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 embalagem de massa folhada redonda

PARA O CREME:

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

4 gemas de ovo

40 g de farinha de milho

1 pau de canela

casca de ½ limão

25 g de manteiga

açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	461,4 kcal	23%*
Proteínas	9,9 g	20%*
Lípidos	22,5 g	32%*
Hidratos de Carbono	54,8 g	21%*

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

Preparação

1. Numa panela coloca o leite Condensado Tradicional NESTLÉ, 400 ml de água, o pau de canela e as cascas de limão e leva ao lume.

2. Quando estiver quente retira o pau de canela e as cascas de limão e deita sobre as gemas, mexendo continuamente muito bem. Adiciona a farinha de milho, dissolvida num pouco de água fria, e cozinha o creme em banho maria, mexendo sempre e até que engrosse. Junta a manteiga e deixa arrefecer, mexendo ocasionalmente.

3. Desenrola a massa folhada e corta 8 triângulos. Unta os cones de metal/formas e enrola um triângulo de massa em cada um (também podes fazer as formas para os cones com papel manteiga). Sela as bordas da massa dos canudos com um pouco de água. Pica com um garfo a massa folhada para que não suba quando cozer. Por fim, pincela a massa com as gemas de ovo batidas.

4 Leva ao forno, pré-aquecido a 200ºC, durante 8 a 10 minutos.

5 Recheia os cones com o creme e sirve-os polvilhados com um pouco de açúcar em pó.