

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Coroa de Natal com Leite Condensado

30 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

65 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de farinha para pão brioche
2 ovos médios
40 g de manteiga à temperatura ambiente
12,5 g de levedura fresca
65 ml de água
1 c. de café de sal
1 c. de sopa de água de flor de laranjeira
raspas de ½ limão
raspas de ½ laranja
25 g de pinhão
45 g de fruta cristalizada
óleo q.b.

Informação nutricional

Energia	253,1 kcal	13%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	30,6 g	12%*

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

Preparação

1. Coloca na tigela da máquina para amassar massa, a farinha, Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, sal, raspas de laranja e limão, manteiga em bocadinhos, 1 ovo e a água de flor de laranjeira. Amassa por alguns minutos, até que os ingredientes estejam um pouco integrados.
2. Adiciona a levedura diluída na água morna. Continua a amassar até que a massa esteja fina e elástica.
3.

Com as mãos forma uma bola com a massa e deixa-a repousar tapada com papel aderente pincelado com um pouco de óleo numa tigela também pincelada com óleo, até duplicar de tamanho.

4 Retira a massa da tigela e corta 8 porções de cerca de 60 g. Faz 8 bolinhas e coloca-as à volta de uma base de tarte com cerca de 18 cm, sobre papel vegetal.

5 Cobre com um pano de cozinha e deixa duplicar o seu tamanho. Pré-aquece o forno a 180º.

6 Pincela com um ovo batido, espalha a fruta cristalizada e os pinhões. Leva ao forno cerca de 15 minutos e cobre com papel alumínio. Cozinha mais 10 minutos.

7 Deixa esfriar e serve.

8 Dica: O tempo de fermentação da massa varia dependendo da temperatura ambiente.