



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Árvores de Natal com Coco: Receitas de Natal

🕒 20 min.

👉 Fácil

👉 Económico

👉 16 doses

### Ingredientes

100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
150 g de açúcar em pó  
gotas de corante alimentar verde q.b. (opcional)  
2 c. de sopa de açúcar para decoração  
70 g de coco desidratado

### Informação nutricional

|                            |           |     |
|----------------------------|-----------|-----|
| <b>Energia</b>             | 86,5 kcal | 4%* |
| <b>Proteínas</b>           | 1,0 g     | 2%* |
| <b>Lípidos</b>             | 3,0 g     | 4%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 13,8 g    | 5%* |

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

### Preparação

- 1 Misturar o leite condensado tradicional NESTLÉ, o açúcar em pó e o corante verde, se optar por utilizar. Juntar 70g de coco desidratado. A mistura ficará muito rígida.
- 2 Moldar o preparado em formas de cone.
- 3 Colocar o coco desidratado num prato e envolver cada árvore no coco.
- 4 Decorar as árvores com as decorações de açúcar.
- 5 Refrigerar durante 2-3 horas até ficar firme e pronto. Manter refrigerado num recipiente hermético e utilizar no prazo de 3 semanas.
- 6 Dica: Se tiver pouco tempo, coloque as árvores no congelador em vez do frigorífico durante 30 minutos, até que esteja pronto.