



Sobremesas

Doces de Colher

## Copinhos de Coco e de Canela

5 min.

Fácil

Económico

28 doses

### Ingredientes

PARA OS COPINHOS DE COCO:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

1 c. de sopa de manteiga

1 medida (de lata) de coco ralado

PARA OS COPINHOS DE CANELA:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 c. de sopa de manteiga

canela em pó a gosto q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	211,4 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	10,8 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,8 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Copinhos de coco: Juntar todos os ingredientes num tacho e levar a lume brando, mexendo sempre, até atingir o ponto estrada.
- 2 Colocar a mistura nos copinhos.
- 3 Decorar com coco ralado enquanto ainda está morna.
- 4 Copinhos de canela: Juntar todos os ingredientes num tacho e levar a lume brando, mexendo sempre, até atingir o ponto estrada.
- 5 Colocar a mistura nos copinhos.

6 Decorar com enfeites de açúcar enquanto ainda está morna.