



Sobremesas

Doces de Colher

Doce de Leite Condensado e Ameixas

🕒 140 min.

👉 Fácil

👉 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 250 g de ameixas secas sem caroço
- 1 cálice de vinho do Porto
- 1 chávena de água
- 1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ
- 70 g de coco ralado
- 2 chávenas de leite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 314,8 kcal | 16%* |
| Proteínas | 7,5 g | 15%* |
| Lípidos | 7,5 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 53,0 g | 20%* |

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

Preparação

- 1 Coloque as ameixas num tacho com a chávena da água e o vinho do Porto. Deixe cozinhar cerca de 5 a 10 minutos, o tempo suficiente para elas começarem a desfazer-se. Reserve.
- 2 Numa outra panela, leve ao lume o leite e adicione o leite condensado magro cozido. Com a ajuda de um garfo desfaça bem o leite condensado.
- 3 Deixe cozinhar cerca de 10 minutos ou até começar a engrossar. Adicione o coco ralado e retire do lume.
- 4 Comece por colocar o doce de ameixa numa taça de champanhe (ou noutra a gosto) e coloque por cima a mistura de leite condensado. Leve ao frigorífico cerca de 2 horas e sirva acompanhado por umas waffles estaladiças.