



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	309,7 kcal	15%*
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.