



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Torre de Maçã

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 10 maçãs vermelhas cortadas em fatias grossas
- 1 pau de canela
- 360 g de leite evaporado
- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 1 chávena de arroz cozido
- 2 0.25 chávenas de água

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 173,0 kcal | 9%* |
| Proteínas | 6,1 g | 12%* |
| Lípidos | 2,3 g | 3%* |
| Hidratos de Carbono | 32,0 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Aqueça a água e quando ferver adicione o arroz e o pau de canela. Deixe cozer, durante cerca de 15 minutos, até que o arroz fique macio;
- 2 Junte o Leite Condensado Magro NESTLÉ e o leite evaporado. Misture muito bem e deixe em lume brando mais 20 a 25 minutos, até que quase não exista líquido.
- 3 Para fazer a torre, coloque uma fatia de maçã e um pouco de arroz sucessivamente – deverá colocar pela ordem como a maçã foi cortada. Termine com a fatia de topo da maçã. Repita o processo para as restantes maçãs.
- 4 Pode juntar ao arroz algumas passas