



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

<b>Energia</b>	173,0 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	2,3 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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