



Sobremesas

Sem Lactose

## Migas Doces

As Migas Doces têm uma presença obrigatória nas mesas de Natal na região alentejana, no entanto nada as impede de adocicar ainda mais o seu Natal em qualquer ponto do país. Experimente a saborosa receita de Natal da Nestlé adaptada com um toque único!

🕒 30 min.

👉 Fácil

👉 Económico

🍽️ 10 doses

### Ingredientes

12 ovos  
18 c. de sopa de açúcar  
125 g de noz (miolo)  
canela q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	233,5 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	13,0 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,0 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Misture os ovos com o açúcar e bata ligeiramente e deite a mistura num tacho e leve a lume brando até começar a engrossar.
- 2 Retire o preparado do lume e mexa um pouco mais.
- 3 Deite numa travessa.
- 4 Parta o miolo de noz, esfregando-o entre as mãos, e junte ao doce.
- 5 Sirva polvilhado com canela.