



Sobremesas Bolos

Beijinhos

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 24 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
30 g de manteiga
130 g de coco seco ralado
3 ovos
raspas de coco para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	105,0 kcal	5%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	6,5 g	9%*
Hidratos de Carbono	8,9 g	3%*

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

Preparação

- 1 Deite num tacho o Leite Condensado Nestlé, a manteiga, o coco ralado e as gemas.
- 2 Misture e leve ao lume, mexendo sempre, até o preparado se descolar do fundo do tacho.
- 3 Retire e deite num prato forrado com papel aderente e untado com óleo. Deixe arrefecer.
- 4 Molde a massa em bolinhas e cubra-as passando pelos raspas de coco. Se preferir, pode coloca-las dentro de caixinhas de papel. Nota: Este doce pode ser congelado, pois não perde as suas qualidades.