



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Pintainhos de Leite Condensado e Coco

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

160 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

160 g de coco ralado

corante amarelo de uso alimentar q.b.

1 pedaço de cenoura

pepitas ou bolinhas de chocolate q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	419,6 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	29,9 g	43%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,3 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Misture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o coco ralado e o corante amarelo.
- 2 Com a massa preparada anteriormente forme bolas, uma maior para o corpo e outra mais pequena para a cabeça. Una as duas bolas com um palito.
- 3 Coloque as bolinhas de chocolate para fazer os olhos e corte um pequeno triangulo de cenoura para fazer o bico.