



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Coroa de Natal com Leite Condensado

30 min.

Médio

Económico

8 doses

Ingredientes

65 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de farinha para pão brioche
2 ovos médios
40 g de manteiga à temperatura ambiente
12,5 g de levedura fresca
65 ml de água
1 c. de café de sal
1 c. de sopa de água de flor de laranjeira
raspas de ½ limão
raspas de ½ laranja
25 g de pinhão
45 g de fruta cristalizada
óleo q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 253,1 kcal | 13%* |
| Proteínas | 6,3 g | 13%* |
| Lípidos | 11,5 g | 16%* |
| Hidratos de Carbono | 30,6 g | 12%* |

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

Preparação

1 Coloca na tigela da máquina para amassar massa, a farinha, Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, sal, raspas de laranja e limão, manteiga em bocadinhos, 1 ovo e a água de flor de laranjeira. Amassa por alguns minutos, até que os ingredientes estejam um pouco integrados.

2 Adiciona a levedura diluída na água morna. Continua a amassar até que a massa esteja fina e elástica.

3

Com as mãos forma uma bola com a massa e deixa-a repousar tapada com papel aderente pincelado com um pouco de óleo numa tigela também pincelada com óleo, até duplicar de tamanho.

- 4 Retira a massa da tigela e corta 8 porções de cerca de 60 g. Faz 8 bolinhas e coloca-as à volta de uma base de tarte com cerca de 18 cm, sobre papel vegetal.
- 5 Cobre com um pano de cozinha e deixa duplicar o seu tamanho. Pré-aquece o forno a 180°.
- 6 Pincela com um ovo batido, espalha a fruta cristalizada e os pinhões. Leva ao forno cerca de 15 minutos e cobre com papel alumínio. Cozinha mais 10 minutos.
- 7 Deixa esfriar e serve.
- 8 Dica: O tempo de fermentação da massa varia dependendo da temperatura ambiente.