



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

<b>Energia</b>	253,1 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	11,5 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.