



Receitas de Sobremesas Fruta

Delícia de Figos com Leite Condensado e Coco

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 12 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
300 g de biscoitos retangulares
4 ovos
500 g de figos lavados
300 ml de leite de coco
25 g de lascas de coco fresco

Informação nutricional

Energia	305,9 kcal	15%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	13,1 g	19%*
Hidratos de Carbono	42,4 g	16%*

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

Preparação

Pré-aquecer o forno a 200°C.

- 2 Repartir as bolachas num recipiente retangular próprio para ir ao forno.
- 3 Cortar os figos em rodela e distribuir, metade da quantidade, sobre a camada de bolachas. Reservar a outra metade.
- 4 Bater os ovos juntamente com o leite condensado tradicional NESTLÉ e com o leite de coco. Verter a mistura sobre as bolachas e figos.
- 5 Distribuir o resto dos figos pela superfície e levar ao forno durante 30 minutos aproximadamente.
- 6 Pode ser consumido morno, à temperatura ambiente ou frio. Na hora de servir decora com lascas de coco fresco.