



Sobremesas

Sobremesas com 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

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

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

### Preparação

- 1 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.