

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

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

1. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
2. Repartir as bolachas num recipiente retangular próprio para ir ao forno.
3. Cortar os figos em rodelas 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.