Sobremesas | Doces de Colher

Copinhos de Coco e de Canela

5 min. | Fácil | Económico | 28 doses

Ingredientes

PARA OS COPINHOS DE COCO:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

1 c. de sopa de manteiga

1 medida (de lata) de coco ralado

PARA OS COPINHOS DE CANELA:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 c. de sopa de manteiga

canela em pó a gosto q.b.

Informação nutricional

Energia	211,4 kcal	11%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	10,8 g	15%*
Hidratos de Carbono	23,8 g	9%*

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

Preparação

1. Copinhos de coco: Juntar todos os ingredientes num tacho e levar a lume brando, mexendo sempre, até atingir o ponto estrada.
2. Colocar a mistura nos copinhos.
3. Decorar com coco ralado enquanto ainda está morna.
4. Copinhos de canela: Juntar todos os ingredientes num tacho e levar a lume brando, mexendo sempre, até atingir o ponto estrada.
5. Colocar a mistura nos copinhos.

6 Decorar com enfeites de açúcar enquanto ainda está morna.