

Sobremesas Doces de Colher

Pudim de Leite

15 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
raspa de 1 limão
4 ovos
5 dl de leite
5 c. de sopa de açúcar
1 c. de sopa de água
PARA O CARAMELO:

Informação nutricional

Energia	324,7 kcal	16%*
Proteínas	10,9 g	22%*
Lípidos	9,5 g	14%*
Hidratos de Carbono	50,1 g	19%*

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

Preparação

1. Num tacho leve ao lume o açúcar e a água e deixe ferver até obter um caramelo dourado e forre com ele uma forma de pudim.
2. Deite o Leite Condensado Tradicional numa tigela, junte-lhe a raspa de limão e os ovos e bata bem. Adicione o leite, mexa e deite na forma previamente forrada com o caramelo.
3. Coloque a forma em banho-maria e leve ao forno a 180ºC durante 1h10m. Deixe arrefecer, desenforme e sirva.