

Sobremesas | Doces de Colher

Flan de Doce de Leite

30 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 l de leite
10 ovos
caramelo líquido para decoração q.b.

Informação nutricional

Energia	183,0 kcal	9%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	6,7 g	10%*
Hidratos de Carbono	23,3 g	9%*

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

Preparação

1. Comece por aquecer o forno a 180ºC.
2. Deite o Doce de Leite Condensado Cozido numa tigela e bata até ficar cremoso.
3. Junte o leite e os ovos e misture muito bem, até obter um creme homogéneo.
4. Cubra o fundo de uma forma com caramelo, junte o preparado anterior e leve ao forno em banho-maria durante 40 minutos.
5. Sirva ao natural, decorado com caramelo líquido.