

Sobremesas Doces de Colher

Leite Creme Bimby

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 l de leite
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
40 g de amido de milho
1 casca de limão
120 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	317,2 kcal	16%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	8,5 g	12%*
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*

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

Preparação

1. Coloque todos os ingredientes no copo pela ordem indicada, excepto a casca de limão e programe 15 seg/vel 3 1/
2. Adicione a casca de limão e programe 12 min/90°C/vel
3. Retire a casca de limão e deite numa travessa.
4. Depois de arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com o ferro quente.