



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Leite Condensado Bimby

🕒 45 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1/2 l de leite
- 3 ovos
- 2 gemas de ovo

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 172,5 kcal | 9%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 6,5 g      | 13%* |
| <b>Lípidos</b>             | 6,2 g      | 9%*  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 22,8 g     | 9%*  |

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

### Preparação

- 1 Prepare o pudim de leite condensado na Bimby, colocando a borboleta, o leite condensado, o leite, os ovos e as gemas. Programe 30 seg/vel
- 2 Deite o preparado na forma previamente caramelizada. Coloque a forma na Varoma e cubra com papel de alumínio.
- 3 No copo limpo deite 1000 g de água, coloque na Varoma e programe 50 min/Varoma/vel
- 4 Retire o pudim de leite condensado da Varoma, deixe arrefecer e desenforme.
- 5 Dica: Faça de véspera para obter a consistência desejada.