

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 172,5 kcal | 9%* |
| **Proteínas** | 6,5 g | 13%* |
| **Lípidos** | 6,2 g | 9%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.