

Sobremesas | Doces de Colher

Pudim de Café

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 2,5 dl de leite
- 1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico
- 100 g de açúcar
- 5 ovos
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	475,7 kcal	24%*
Proteínas	13,4 g	27%*
Lípidos	13,2 g	19%*
Hidratos de Carbono	76,1 g	29%*

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

Preparação

1. Leva o leite ao lume e deixa-o ferver.
2. Retira do lume, junta-lhe o NESCAFÉ, mexe e deixa arrefecer.
3. Deita o açúcar num tacho, junta-lhe 1 colher (sopa) de água e leva ao lume até caramelizar; forra uma forma com o caramelo.
4. Deita os ovos inteiros num recipiente e bate um pouco.
5. Junta-lhes o leite condensado e o leite com o NESCAFÉ, misturando bem e deita na forma.
6. Coloca a forma em banho-maria e leva ao forno a 180 graus durante 40 minutos.
7. Retira, deixa arrefecer um pouco e coloca no frigorífico por umas horas. Desenforma, decora a gosto e serve.