



Sobremesas

Bolos

## Pudim de Croissant com Pepitas de Chocolate

20 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

3 croissant brioche em pedaços pequenos  
500 ml de água  
170 g de Leite em Pó NIDO  
5 ovos  
85 g de açúcar  
pepitas de chocolate q.b.  
raspa de 1/2 laranja

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 514,6 kcal | 26%* |
| Proteínas           | 19,7 g     | 39%* |
| Lípidos             | 24,2 g     | 35%* |
| Hidratos de Carbono | 54,6 g     | 21%* |

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

### Preparação

- 1 Comece por misturar a água com o Leite em Pó NIDO.
- 2 Coloque os pedaços de croissants num recipiente de ir ao forno e polvilhe com pepitas de chocolate.
- 3 Noutra taça misture o leite, com os ovos, açúcar e a raspa da laranja. Regue os croissants com a mistura do leite.
- 4 Leve ao forno pré aquecido a 170°C durante 15/20 minutos.