

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 170ºC durante 15/20 minutos.