

Sobremesas | Doces de Colher

Pudins de Leite Condensado e Vinho do Porto

35 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

300 ml de leite meio gordo
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
6 ovos
3 c. de sopa de vinho do porto branco
2 cascas de limão
caramelo e manteiga para untar q.b.

Informação nutricional

Energia	342,5 kcal	17%*
Proteínas	11,2 g	22%*
Lípidos	10,1 g	14%*
Hidratos de Carbono	50,1 g	19%*

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

Preparação

1. Leve a ferver o leite com as cascas de limão. Após ferver rejeite o limão e deixe arrefecer o leite.
2. Numa taça acrescente o leite já frio, o leite condensado, os ovos e o Vinho do Porto. Misture tudo muito bem.
3. Unte formas pequenas de pudins com manteiga e depois com caramelo. Encha as formas colocando-as num tabuleiro. Coloque o tabuleiro no forno, deitando sobre o tabuleiro água quente com muito cuidado.
4. Leve a cozer em banho-maria, em forno pré aquecido a 180ºC por 50 minutos.
5. Quando estiverem cozidos, retire do forno com igual cuidado, deixe arrefecer por 10 minutos e desenforme. Decore com raspas de limão e sirva.