



Cozinhar



Sobremesas

Doces de Colher

Leite Creme Bimby

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 1 l de leite
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 4 gemas de ovo
- 40 g de amido de milho
- 1 casca de limão
- 120 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	317,2 kcal	16%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	8,5 g	12%*
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*

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

Preparação

- 1 Coloque todos os ingredientes no copo pela ordem indicada, excepto a casca de limão e programe 15 seg/vel 3 1/
- 2 Adicione a casca de limão e programe 12 min/90°C/vel
- 3 Retire a casca de limão e deite numa travessa.
- 4 Depois de arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com o ferro quente.