

Sobremesas | Doces de Colher

Doce Paixão

35 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 10 g de raspa de casca de limão
- 4 ovos
- 5 dl de leite desnatado
- 5 c. de sopa de açúcar
- 1 c. de sopa de água

Informação nutricional

Energia	257,5 kcal	13%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	49,6 g	19%*

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

Preparação

1. Prepare o caramelo. Num tacho leve ao lume o açúcar e a água, deixe ferver até obter um caramelo douradinho e forre com ele uma forma.
2. Deite o leite condensado numa tigela, junte-lhe a raspa de limão e os ovos e bata bem.
3. Adicione o leite magro, mexa e deite na forma previamente forrada com o caramelo.
4. Coloque a forma em banho-maria e leve ao forno a 180 graus durante 1h10m.
5. Deixe arrefecer, desenforme e sirva.