

Receitas em vídeo | Sobremesas

Pudim de Lima e Gengibre

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 5 c. de sopa de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 medidas da lata de leite
- 1 rodela de lima (casca)
- 6 ovos

Informação nutricional

Energia	354,6 kcal	18%*
Proteínas	13,6 g	27%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	50,0 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 190ºC. Prepare um tabuleiro com água para o banho maria. Coloque o açúcar numa forma de pudim de inox e leve ao lume até caramelizar.
2. Unte toda a forma com o caramelo. Aqueça o leite com a lima e o gengibre até levantar fervura. Desligue, deixe em infusão durante 15 minutos e coe. Bata o leite condensado com o leite e os ovos.
3. Verta a mistura na forma, tape e leve ao forno a 190ºC em banho maria cerca de 40 minutos. Deixe arrefecer totalmente e desenforme depois de frio.