



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 190°C. 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 ecoe. Bata o leite condensado com o leite e os ovos.
- 3 Verta a mistura na forma, tape e leve ao forno a 190°C em banho maria cerca de 40 minutos. Deixe arrefecer totalmente e desenforme depois de frio.