



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Leite

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
raspa de 1 limão  
4 ovos  
5 dl de leite  
5 c. de sopa de açúcar  
1 c. de sopa de água  
PARA O CARAMELO:

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	324,7 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	10,9 g	22%*
<b>Lípidos</b>	9,5 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	50,1 g	19%*

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

### Preparação

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