



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudins de Leite Condensado e Vinho do Porto

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

300 ml de leite meio gordo  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
6 ovos  
3 c. de sopa de vinho do porto branco  
2 cascas de limão  
caramelo e manteiga para untar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	342,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	11,2 g	22%*
<b>Lípidos</b>	10,1 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 Leve a ferver o leite com as cascas de limão. Após ferver rejeite o limão e deixe arrefecer o leite.
- 2 Numa taça acrescente o leite já frio, o leite condensado, os ovos e o Vinho do Porto. Misture tudo muito bem.
- 3 Unte formas pequenas de pudins com manteiga e depois com caramelo. Encha as formas colocando-as num tabuleiro. Coloque o tabuleiro no forno, deitando sobre o tabuleiro água quente com muito cuidado.
- 4 Leve a cozer em banho-maria, em forno pré aquecido a 180°C por 50 minutos.
- 5 Quando estiverem cozidos, retire do forno com igual cuidado, deixe arrefecer por 10 minutos e desenforme. Decore com raspas de limão e sirva.