



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Pudim de Bolo Rei

🕒 90 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

6 ovos  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 latas de leite meio gordo  
raspa de meio limão q.b  
300 g de bolo rei  
caramelo q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	348,0 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	10,9 g	22%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,1 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Comece por pré aquecer o forno a 180°C. Coloque no forno um tabuleiro e encha metade de água.
- 2 Unte uma forma redonda de buraco com caramelo e reserve.
- 3 Numa taça misture bem os ovos com o leite condensado. Acrescente o leite meio gordo e bata mais um pouco com cuidado.
- 4 Adicione a raspa de limão e misture tudo muito bem.
- 5 Corte em pedaços mais pequenos o bolo rei e forre o fundo da forma com os pedaços de bolo. Acrescente o preparado do leite e dos ovos.
- 6 Leve ao forno a cozer em banho-maria cerca de 45 a 50 minutos.

7 Retire e deixe arrefecer e desenforme. Sirva com mais caramelo.