

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

Energia	348,0 kcal	17%*
Proteínas	10,9 g	22%*
Lípidos	12,7 g	18%*
Hidratos de Carbono	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 180ºC. 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.