

Sobremesas Doces de Colher

# Pudim de Baunilha

100 min. Médio Económico 8 doses

## Ingredientes

6 dl de leite (meio gordo)
6 ovos
5 gemas de ovo
gotas de essência de baunilha q.b.
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
100 g de açúcar
1/5 dl de sumo de limão
água q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 278,7 kcal | 14%* |
| **Proteínas** | 8,9 g | 18%* |
| **Lípidos** | 10,0 g | 14%* |
| **Hidratos de Carbono** | 38,3 g | 15%* |

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

## Preparação

1. Misture muito bem, sem bater, o Leite Condensado NESTLÉ com o leite meio-gordo e junte também os ovos, as gemas e, por último, a baunilha.
2. Reserve, enquanto prepara o caramelo.
3. Numa frigideira, cubra o açúcar com água e junte o sumo de limão.
4. Leve ao lume até obter caramelo, mexendo com uma colher de pau.
5. Retire do lume, despeje-o em pequenas formas e espalhe-o uniformemente.

6 Encha as formas com a mistura para o pudim e leve-as ao forno, pré-aquecido a 180ºC em banho-maria, durante hora e meia.

7 Desenforme só depois de estar completamente frio.

8 Decore a gosto.