



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

<b>Energia</b>	278,7 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	10,0 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C em banho-maria, durante hora e meia.
- 7 Desenforme só depois de estar completamente frio.
- 8 Decore a gosto.