



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Maçã

🕒 75 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 kg de maçã  
água q.b.  
5 ovos  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 c. de sopa de açúcar para caramelizar  
maçã laminada para decorar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	271,3 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	6,8 g	14%*
<b>Lípidos</b>	7,2 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	45,5 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Descasque e limpe as maçãs e corte-as em quartos.
- 2 Coza as maçãs aos quartos num tacho com um pouco de água, durante 15 minutos.
- 3 Quando estiverem cozidas passe-as pelo passe-vite para fazer um puré.
- 4 Adicione o Leite Condensado NESTLÉ e os ovos batidos.
- 5 Deite a mistura em pequenas formas e leve ao forno, em banho-maria, durante 45 a 50 minutos.
- 6 Decore com lâminas de maçã.