



Sobremesas Doces de Colher

## Creme de Caramelo

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 4 ovos
- 2 folhas de gelatina
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	259,3 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	6,0 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,7 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Deite o leite condensado cozido numa taça e bata até ficar cremoso.

- 2 Junte as gemas e bata até ficar um creme homogéneo.
- 3 Junte as Natas e mexa.
- 4 Demolhe as folhas de gelatina durante 10 minutos e passe-as por uma frigideira, com um pouco de água, em lume brando até derreterem.
- 5 Junte-as ao preparado anterior, mexendo sempre.
- 6 Bata as claras em castelo e junte ao creme envolvendo cuidadosamente.
- 7 Leve ao frio no mínimo por duas horas.