



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

Energia	259,3 kcal	13%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	6,0 g	9%*
Hidratos de Carbono	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.