



Sobremesas

Doces de Colher

Pudim de Leite Condensado

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1/2 l de leite
- 3 ovos
- 2 gemas de ovo
- 1 chávena de chá de açúcar
- 1 chávena de chá de água

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 264,5 kcal | 13%* |
| Proteínas | 8,1 g | 16%* |
| Lípidos | 7,7 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 40,9 g | 16%* |

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

Preparação

- 1 Comece por preparar o caramelo: Espalhe o açúcar numa caçarola e leve a lume brando, deixando derreter suavemente.
- 2 Quando estiver dourado, junte meia chávena de água quente e mexa. Deixe ferver 4 a 5 minutos.
- 3 Caramelize as formas de pudim. Misture numa tigela o Leite Condensado Nestlé, o leite os ovos e as gemas, até que fiquem bem ligados.
- 4 Deite nas formas previamente caramelizadas.
- 5 Leve a cozer, em banho-maria, em forno médio, aproximadamente durante 1 hora e 30 minutos, ou cozinhe em panela de pressão durante 20 minutos.
- 6 Dica do Chefe: Se cozinhar no forno, utilize uma travessa com cerca de 3cm de água. Se cozinhar na panela de pressão, é necessário utilizar uma forma de alumínio com tampa.