

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.