



Sobremesas

Doces de Colher

Flan de Doce de Leite

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 l de leite
10 ovos
caramelo líquido para decoração q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 183,0 kcal | 9%* |
| Proteínas | 7,4 g | 15%* |
| Lípidos | 6,7 g | 10%* |
| Hidratos de Carbono | 23,3 g | 9%* |

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

Preparação

- 1 Comece por aquecer o forno a 180°C.
- 2 Deite o Doce de Leite Condensado Cozido numa tigela e bata até ficar cremoso.
- 3 Junte o leite e os ovos e misture muito bem, até obter um creme homogéneo.
- 4 Cubra o fundo de uma forma com caramelo, junte o preparado anterior e leve ao forno em banho-maria durante 40 minutos.
- 5 Sirva ao natural, decorado com caramelo líquido.