



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

<b>Energia</b>	183,0 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	7,4 g	15%*
<b>Lípidos</b>	6,7 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.