



Sobremesas

Doces de Colher

## Leite Creme Bimby

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 l de leite
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 4 gemas de ovo
- 40 g de amido de milho
- 1 casca de limão
- 120 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	317,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	9,1 g	18%*
<b>Lípidos</b>	8,5 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,1 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Coloque todos os ingredientes no copo pela ordem indicada, excepto a casca de limão e programe 15 seg/vel 3 1/
- 2 Adicione a casca de limão e programe 12 min/90°C/vel
- 3 Retire a casca de limão e deite numa travessa.
- 4 Depois de arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com o ferro quente.