



Sobremesas

Doces de Colher

Mini Flans de Limão Bimby

🕒 50 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 12 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 1 chávena de amido de milho
- 4 ovos
- 1 raspa de casca de limão
- 65 g de sumo de limão
- 12 c. de sopa de mel líquido

Informação nutricional

Energia	243,1 kcal	12%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	4,3 g	6%*
Hidratos de Carbono	42,6 g	16%*

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

Preparação

- 1 Coloque no copo o leite condensado, as natas e programe 4 min/ 100°C/vel 2.
- 2 Junte o amido de milho, os ovos e bata 20 seg/vel 3 1/2.
- 3 Junte a raspa de limão, o sumo e programe 10 seg/vel 3.
- 4 Deite 1 colher de sopa de caramelo líquido em cada uma das forminhas e barre, deite o preparado e cubra-as com folha de papel de alumínio. Coloque as forminhas na Varoma.
- 5 No copo limpo deite 1000 g de água, coloque a Varoma e programe 40 min/Varoma/vel 2.
- 6 Retire da Varoma, deixe arrefecer quase por completo e desenforme.

7 Leve ao frigorífico até servir.