

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.