



Sobremesas

Doces de Colher

## Doce Paixão

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 10 g de raspa de casca de limão
- 4 ovos
- 5 dl de leite desnatado
- 5 c. de sopa de açúcar
- 1 c. de sopa de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	257,5 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	9,1 g	18%*
<b>Lípidos</b>	2,7 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,6 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Prepare o caramelo. Num tacho leve ao lume o açúcar e a água, deixe ferver até obter um caramelo douradinho e forre com ele uma forma.
- 2 Deite o leite condensado numa tigela, junte-lhe a raspa de limão e os ovos e bata bem.
- 3 Adicione o leite magro, mexa e deite na forma previamente forrada com o caramelo.
- 4 Coloque a forma em banho-maria e leve ao forno a 180 graus durante 1h10m.
- 5 Deixe arrefecer, desenforme e sirva.