



Sobremesas

Doces de Colher

## Mini Flans de Limão

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
0,8 dl de sumo de limão  
4 0 ovos  
1 c. de chá de amido de milho  
10 g de raspa de casca de limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	446,3 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	12,5 g	25%*
<b>Lípidos</b>	12,8 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	58,7 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume o leite condensado com as natas e deixe ferver mexendo sempre.
- 2 Retire a raspa a um limão e depois retire o sumo aos dois limões.
- 3 Deite os ovos inteiros numa tigela, junte-lhes o amido de milho e bata bem.
- 4 Adicione o leite com as natas quentes, mexendo sempre.
- 5 Misture o sumo e a raspa de limão e mexa mais um pouco.
- 6 Unte 4 forminhas com o caramelo líquido, encha-as com a mistura, coloque-as dentro de um tabuleiro com água quente e leve ao forno a 180 graus durante 20 minutos.

7 Depois retire e deixe arrefecer. Leve ao frio até ao momento de servir. Decore a gosto.