



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Café

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 2,5 dl de leite
- 1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico
- 100 g de açúcar
- 5 ovos
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	475,7 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	13,4 g	27%*
<b>Lípidos</b>	13,2 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	76,1 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Leva o leite ao lume e deixa-o ferver.
- 2 Retira do lume, junta-lhe o NESCAFÉ, mexe e deixa arrefecer.
- 3 Deita o açúcar num tacho, junta-lhe 1 colher (sopa) de água e leva ao lume até caramelizar; forra uma forma com o caramelo.
- 4 Deita os ovos inteiros num recipiente e bate um pouco.
- 5 Junta-lhes o leite condensado e o leite com o NESCAFÉ, misturando bem e deita na forma.
- 6 Coloca a forma em banho-maria e leva ao forno a 180 graus durante 40 minutos.
- 7 Retira, deixa arrefecer um pouco e coloca no frigorífico por umas horas. Desenforma, decora a gosto e serve.