Sobremesas

PUDIM FLAN

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 1 LITRO LEITE MEIO GORDO (FRESCO)
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 12 OVOS
- 2 GEMAS
- TIRAS DE CASCA DE UM LIMÃO
- CARAMELO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180ºC com tabuleiro de água.
2. Na taça da CC colocar o acessório batedor com ovos, gemas e o açúcar vel 7 / 4 minutos.
3. Colocar o leite com tiras de casca de limão no bule da tupperware e levar a aquecer no microondas por cerca de 7 minutos.
4. Programar o preparado de ovos vel 7 / 2 minutos e pelo bocal colocar em fio o leite sem as tiras de casca de limão.
5. Deitar numa forma untada de caramelo e levar ao forno em banho-maria por cerca de 35 a 45 minutos.
6. Desenforme depois de frio.