

# BOLO PUDIM (EITE CONDENSADO COZIDO)



## CONFEÇÃO

1. Caramelizar a forma. Depois de frio untar com margarina.

3. Pudim

4. Lâmina amassar/triturar / 3 minutos / velocidade 6.

5. Juntam-se os 4 ovos, o leite condensado cozido, o leite e o leite em pó. Se necessário, para desfazer o leite condensado, bater mais um bocadinho e aumentar a velocidade. Reserve.

7. Bolo

8. Lâmina amassar/triturar / 5 minutos / velocidade 6 - ovos mais o açúcar. No fim do tempo, juntam-se as 4 colheres de sopa de margarina líquida e o leite. Novamente velocidade 6, 2 minutos. Retira-se a taça da máquina e à mão envolve-se a farinha e o fermento.

10. Deita-se a massa do bolo na forma e por cima o pudim. Coze em banho maria/ 190 graus, mais ou menos 45 minutos (depende do forno).

11. Obs: as massas não se misturam. O pudim desce e a massa do bolo ao cozer sobe.

## INGREDIENTES

- CARAMELO PARA CARAMELIZAR A FORMA
- MARGARINA PARA UNTAR
- PUDIM:
- 4 OVOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 1 MEDIDA DE LEITE (LATA)
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE EM PÓ
- BOLO:
- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA LÍQUIDA
- 1/2 CHÁVENA DE LEITE
- 1 E 3/4 CHÁVENAS DE FARINHA COM FERMENTO