

# PUDIM DE LIMÃO



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na taça e programar 3 minutos na velocidade 6. Untar a forma com o caramelo e colocar o preparado com cuidado, tapar com a tampa ou folha de alumínio vedando bem. Lavar a taça da CC, colocar água até à marca dos 0,7dl e colocar a forma do pudim dentro (tem que ser uma forma que caiba). Programar P1 Vapor, 100º, 30 minutos. Findo o programa deixe arrefecer um pouco para retirar a forma e desenforme quando estiver frio.

---

3. Nota: Para fazer o caramelo caseiro, colocar 2 chávenas de açúcar a derreter numa panela em lume médio, quando estiver derretido colocar com cuidado uma chávena de água quente e mexer. Pode colocar num frasco e guardar o restante.

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 350ML DE LEITE
- 200G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- SUMO E RASPA DE 1 LIMÃO
- CARAMELO LIQUIDO PARA UNTAR A FORMA