

# PUDIM DE CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Corta-se a cenoura às rodelas e coze-se, a cenoura com a canela, durante cerca de 15 minutos no programa vapor P1. Escorre-se e reduz-se a puré. com a lamina ultrablade, na velocidade 5, durante cerca de 5 minutos. Muda-se para o batedor e junta-se ao puré de cenoura a maizena e o açúcar envolvendo bem. Por fim acrescenta-se os ovos e a margarina derretida e já arrefecida. Bate-se tudo muito bem, velocidade 6, durante 3 minutos e coloca-se numa forma com tampa e untada com caramelo. Enche-se a taça de água até ao 0,7ml coloca-se a forma lá dentro, programa-se Steam, P1 a 100º por 40 minutos, fecha-se e deixa-se a tampa no vapo maximo. Deixa-se arrefecer por completo na própria forma. Serve-se frio.

## INGREDIENTES

- 400G DE CENOURAS
- 250G DE AÇÚCAR
- 50G DE MARGARINA
- 4 OVOS GRANDES
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CANELA EM PÓ
- CAMELO LÍQUIDO PARA UNTAR A FORMA