

PUDIM DE IOGURTE



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 IOGURTES NATURAIS
- 1 PACOTE DE NATAS
- CAMELO Q. B.
- AGUA A FERVER

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça todos os ingredientes (menos o caramelo e a água) com o acessório batedor e programe velocidade 6 durante 2 minuto.

2. Entretanto unte uma forma com o caramelo. Após terminar o tempo, despeje o preparado na forma e feche com a tampa ou papel de alumínio.

3. Lave a taça e encha com água a ferver até aos 0,7 dl.

4. Coloque a forma dentro da taça e selecione o programa steam (vapor) a 100 graus por 30 minutos. Tenha cuidado de deixar a tampa de vapor no máximo.

5. Retire a forma da taça e coloque no frigorífico durante 6 horas.
