Sobremesas

PUDIM DE OVOS DA AVÓ

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1 Dose

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 400 G DE AÇÚCAR
- 500 ML DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA MAIZENA
- CARAMELO Q.B.
- MARGARINA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório batedor e deite na taça as claras. Retire a tampa de vapor da tampa da taça e programe vel. 7 durante 6 minutos para bater as claras em castelo.

2. No fim do programa adicione as gemas, o leite, o açúcar e a farinha maizena. Se desejar pode deitar um pouco de caramelo para escurecer o pudim. Programe vel. 6, 4 minutos.

3. Unte uma forma, coloque-lhe o caramelo e verta o preparado para a mesma.

4. Leve o pudim a banho-maria durante cerca de 40/45 minutos.

5. Depois de feito, deixe arrefecer completamente para o desenformar.