

PUDIM FRANCÊS RECEITA DE FAMÍLIA



INGREDIENTES

- 1 OVO
- 11 GEMAS
- 5 CL VINHO DO PORTO
- 30G FARINHA MAIZENA
- 500G AÇUCAR
- 1/2 L LEITE
- CAMELO LIQUIDO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes na taça (exceto o caramelo liquido), com o acessório batedor, e ligar na velocidade 6 durante 2,5 minutos.

2. Enquanto bate, untar a forma com o caramelo.

3. Verter a mistura na forma.

4. Lavar a taça, e encher com água até à medida indicada com 0,7l, colocar a forma dentro da taça e ligar Steam P1, durante 50 m. Se for possível, deixar ficar mais uns minutos lá dentro com a taça fechada.

5. Deixar arrefecer dentro da forma, verter num prato fundo, e saborear!
