

PUDIM



INGREDIENTES

- 3 PACOTES DE PUDIM MANDARIM
- 6 OVOS
- 15 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1,5 LT. DE LEITE
- CAMELO

CONFEÇÃO

- 1 - Separar as claras das gemas. Bater as claras em castelo com o acessório batedor, velocidade 7 durante 6 min (retirar a tampa de regulação de vapor) e depois reservar as claras em castelo.

- 2 - Na taça juntar o açúcar, pudim e as gemas. Bater com o acessório batedor, velocidade 5, 2 min. Em seguida, juntar um pouco de leite e bater mais uns 30 seg.

- 3- Colocar o restante leite a aquecer num tacho, quando estiver quase a ferver juntar a mistura da taça e deixar ferver uns minutos, ir mexendo com uma colher de pau.

- 4 - Colocar caramelo numa forma com buraco e despejar para a mesma o pudim.

- 5- Ainda quente, envolver as claras em castelo com uma espátula, de modo a que o pudim fique com duas camadas (flan e claras).
