

PUDIM FRANCÊS



INGREDIENTES

- 250 ML DE LEITE
- 6 GEMAS
- 1 CLARA
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 200G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE VINHO DO PORTO

CONFEÇÃO

- 1- coloque na CC o acessório batedor.

- 2- adicione todos os ingredientes.

- 3- Programe velocidade 4, 1 minuto.

- 4- Deite o preparado numa forma untada com caramelo.

- 5- leve ao forno, em banho Maria, durante 40 minutos.
