

# PUDIM DE OVOS MOLES



## CONFEÇÃO

1. Juntar o açúcar e a água num tachinho. Colocar ao lume. Depois de levantar fervura contar 1 minuto. Reservar e esperar que arrefeça um bocado para não cozer as gemas.
2. Na taça, com o acessório batedor, juntam-se as 12 gemas e os dois ovos inteiros. Programa-se velocidade 6, 30 segundos (só para misturar).
3. Findo este tempo, programa-se 2m, velocidade 7 e vai-se despejando, em fio, pelo bocal, a calda de açúcar.
4. Lavar a taça e encher com água até aos 0,7l. Ligar Steam P1, durante 40 m.
5. Entretanto caramelize a forma de pudim. Verta a mistura na forma.
6. Quando começar a fazer vapor colocar a forma, bem tapada, dentro da taça. Colocar a tampa e deixar terminar o programa. Pode verificar se está cozido usando um palito.
7. Retirar da máquina passados 10 minutinhos. Desenformar quase frio ou mesmo frio.
8. É delicioso!

## INGREDIENTES

- 200 ML DE ÁGUA
- 375 GR DE AÇÚCAR
- 12 GEMAS
- 2 OVOS INTEIROS
- CAMELO PARA UNTAR A FORMA