

PUDIM DE 30 MINUTOS



CONFEÇÃO

1. Junte o açúcar com a maisena e mexa bem

2. Na taça coloque todos os ingredientes com o batedor e programe 1 minutos na vel. 6 , deite na forma previamente untada com o caramelo ,feche com a devida tampa e se não tiver use papel de alumínio .

3. Lave a taça e encha co água até ao 0,7 , coloque a forma dentro e programe steam (vapor) P1 a 100° por 30 minutos.

4. Feche e deixe a tampa do vapor no máximo (se a tampa de vapor não fechar pouse só em cima)

5. Acabando o tempo é só deixar arrefecer , desenformar e deliciar-se

7. ** na cuisine companion use uma forma tamanho 13 ou até o máximo 18

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 345 G DE LEITE
- 200 G DE AÇÚCAR (EU COLOCO ASSIM PORQUE NÃO GOSTO MUITO DOCE)
- 1 C. SOBREMESA CHEIA DE FARINHA MAISENA
- 3 C.SOPA DE VINHO DO PORTO (PODE TROCAR POR 3C.SOPA DE SUMO DE LARANJA)
- PARA UNTAR A FORMA:
- CAMELO LIQUIDO Q.B