

# PUDIM DE CENOURA E COMINHOS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 160 °C (T. 5). Unte 6 formas pequenas que possam ir ao forno com manteiga.
2. Descasque as cenouras e a cebola e corte-as em cubos. Coloque-as na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 30 seg.
3. Junte os ovos batidos, as natas e a Maizena®. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 45 seg. Junte os cominhos e o queijo gruyère ralado e misture na velocidade 6 durante 10 seg.
4. Divida esta mistura entre as formas e deixe cozer em banho-maria durante cerca de 30 min. Sirva morno ou frio.

## INGREDIENTES

- 350 G CENOURAS
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 4 OVOS
- 20 CL NATAS
- 30 G MAÏZENA®
- 1 C. DE SOPA DE COMINHOS
- 80 G QUEIJO GRUYÈRE
- SAL
- PIMENTA