

# BOLO PUDIM



## INGREDIENTES

- PUDIM:
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 3 OVOS
- 1 LEITE (MEDIDA DO LEITE CONDENSADO)
- BOLO:
- 2 OVOS,
- 50GR AÇÚCAR,
- 1/2 CHÁVENA (250ML) DE SUMOS DE LARANJA,
- RASPA DE 1/2 LARANJA,
- 1 CHÁVENA DE FARINHA,
- 1/2 COLHER DE SOBREMESA FERMENTO EM PÓ,
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE

## CONFEÇÃO

1. Pudim: Na taça coloque todos os ingredientes com o batedor e programe 2 minutos na vel. 6 , deite na forma previamente untada com o caramelo.
2. Bolo: Com o acessório batedor e sem o copo de vapor, bater os ovos com o açúcar, na velocidade 8, durante 8 minutos. Juntar o óleo, o sumo e a raspa de laranja e, na mesma velocidade, bater 2 minutos. Misturar a farinha e o fermento, em velocidade 4 durante 30 seg (se não ficar bem misturada, envolver melhor com a espátula).
3. Verter por soma de pudim, fechar a tampa da forma e cozer a vapor 100\* 45 min