

PUDIM DE OVOS



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com o acessório batedor, o leite, o açúcar, os ovos e a raspa de limão.

2. Misturar durante 4 minutos, na velocidade 4.

3. Barrar uma forma com tampa com caramelo líquido. Verter o preparado para a forma e tapar bem.

4. Colocar a água na panela de pressão e a forma dentro de água. Cozer à pressão durante 20 minutos.

5. Deixar arrefecer na forma e levar ao frio, de preferência de um dia para o outro.

6. Desenformar.

7. Dica 1: Caso a forma seja de alumínio, adicionar 2 colheres de sopa de vinagre ou 2 rodelas de limão à água que colocar na panela de pressão, para a forma não ficar escura.

8. Dica 2: Pode cozer o pudim na CC, colocando a água na taça, sem acessório, e programando 40 minutos a 100 graus.

INGREDIENTES

- MEIO LITRO DE LEITE MAGRO
- MEIO LITRO DE OVOS
- MEIO LITRO DE AÇÚCAR
- RASPA DE 1 LIMÃO (SÓ A PARTE AMARELA) - OPCIONAL
- CAMELO LÍQUIDO Q.B. (PARA BARRAR A FORMA)
- MEIO LITRO DE ÁGUA (PARA COZER NA PANELA DE PRESSÃO)