

# PUDIM DE CAFÉ EM 30 MINUTOS



## INGREDIENTES

- 5 GEMAS
- 4 OVOS INTEIROS
- 265 ML DE LEITE
- 160G DE AÇÚCAR
- 1 C.SOBREMESA DE MAIZENA
- 1 CAFÉ EXPRESSO
- PARA UNTAR A FORMA:
- CAMELO LIQUIDO Q.B

## CONFEÇÃO

1. Junte o açúcar com a maisena e mexa bem

---

2. Na taça coloque todos os ingredientes com o batedor e programe 2 minutos na vel. 7 ,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.

---

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

---