

PUDIM DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 2 GEMAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 MEDIDA (DA LATA DE LEITE CONDENSADO), DE CAFÉ FORTE
- 2 C. SOPA DE LEITE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Forre uma forma de pudim com o caramelo liquido. Reserve.

2. Na taça da cuisine companion com o acessório batedor, deite os ovos, as gemas e o leite condensado e misture por 1 min/Vel.7. Junte o café, o leite em pó e misture por mais 40 segundos, na mesma velocidade.

3. Encha a forma caramelizada com o preparado, e cubra-a com película aderente.

4. Lave a taça e deite 0,7 L de água fria, sem qualquer acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor com a forma do pudim. Seleccione o programa de vapor P1, 30 minutos.

5. Retire e deixe arrefecer bem, antes de o desenformar. Leve ao frigorífico até ser hora de servir.
