

PUDIM FREE GLUTÉN



INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO (USEI COZIDO DA NESTLE)
- 400 ML DE LEITE
- 5 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO SEM GLÚTEN (USEI DA GLOBO IDEAL PAPAS E PUDINS)
- CARAMELO Q.B.
- COCO Q.B.
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINHO DO PORTO

CONFEÇÃO

1. Misture todos os ingredientes no Liquidificador até a mistura ficar homogénea.

2. Caramelize a forma com o caramelo e com o coco . De seguida coloque lá o preparado.

3. Coloque água na Cici 0,7ml .

4. Feche a forma com a tampa ou cubra com papel de alumínio e coloque na taça da Cici .

5. Programa Steam 100º durante aproximadamente 50minutos

6. Deixe arrefecer um pouco e leve o ao frigorifico antes de o servir .
