

PUDIM DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 MEDIDAS DA LATA DE LEITE CONDENSADO DE LEITE
- 4 OVOS MEDIOS
- 8 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- CALDA:
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE AGUA

CONFEÇÃO

1. Faça primeiro a calda na forma de pudim, misture o açúcar e a água e leve ao lume até derreter.

2. Na taça da Moulinex coloque todos os ingredientes com o acessório batedor.

3. Programe 5 minutos na velocidade 7.

4. Verifique se a mistura está homogénia, senão programe mais 2 minutos.

5. Coloque o preparado na forma caramelizada e passe a taça da CC por água.

6. Coloque água na taça da CC pela medida mínima de 700cl.

7. Coloque a forma no seu interior coberta com papel de alumínio.

8. Programe a CC na função steam durante 40 minutos.

9. Não desenforme quente nem morno porque pode "desmanchar-se".
