

PUDIM DE AZEITE E MEL



INGREDIENTES

- 8 OVOS (COLOQUEI MAIS 2 GEMAS)
- 500 G DE AÇÚCAR
- 1 C. SOPA, DE RASPA DE LARANJA
- 1 C. SOPA, DE RASPA DE LIMÃO
- 4 C. SOPA, DE MEL
- 3 C, SOPA, DE AZEITE VIRGEM EXTRA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Unte muito bem com manteiga e polvilhe depois com farinha, uma forma de bolo inglês ou uma forma de chaminé lisa. Reserve.

3. Coloque no copo, o acessório para amassar/triturar, os ovos e o açúcar e programar 50 seg/vel.7.

4. Junte depois as raspas de laranja e de limão, assim como o mel e o azeite e programe mais 30seg/vel.10.

5. Verta depois o preparado na forma que havia reservado e leve ao forno, cerca de 45/50 minutos.

6. Retire do forno e deixe arrefecer ainda dentro da forma.

7. Desenforme e decore a gosto.
