

PUDIM BOCA DOCE



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 6 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR (CERCA DE 100 GR)
- 2 SAQUETAS DE PUDIM BOCA DOCE, A GOSTO: BAUNILHA, CARAMELO ,ETC

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Colocar na taça o leite, os pudins Boca Doce e o açúcar. Programar 40 seg vel. 5. Verificar que fique bem dissolvido.

2. Programar 14 min. / 90º C / vel.4

3. Colocar em taças individuais ou numa forma de pudim.

4. Deixar arrefecer e levar ao frigorífico para solidificar.O creme não engrossa logo

5. Nota 1: se fizer só meio litro, programe só 12 minutos

6. Nota 2: foto retirada de <http://obagoderoma.blogspot.pt/2016/01/pudim-boca-doce-na-bimby.html>
