

PUDIM DE CENOURA E LARANJA



INGREDIENTES

- 150G DE CENOURA (PESADA DESCASCADA)
- 250ML DE ÁGUA
- 500ML DE SUMO DE LARANJA
- 100G DE FARINHA MAIZENA
- 130G DE AÇÚCAR (USAR UM POUCO MAIS, SE AS LARANJAS FOREM POUCO DOCES)

CONFEÇÃO

1. Colocar a água e a cenoura cortada em pedaços na taça, munida da lâmina ultrablade e, em Pulse, triturar a cenoura até ficar "em sumo" (cerca de 3 minutos). A cada 30 segundos, abrir a CC e, com a espátula, raspar a cenoura das paredes da taça, puxando-a para baixo.
2. Adicionar os restantes ingredientes e voltar a usar o Pulse por mais 1 minuto.
3. Mudar para o acessório misturador, escolher o programa Sobremesas, reduzindo o tempo para 12 minutos.
4. Deitar a mistura numa forma de buraco, previamente passada por água. Deixar arrefecer e levar ao frigorífico no mínimo por 2 horas.
5. Passar uma faca à volta da forma e desenformar para o prato de servir.
6. Nota: Receita Sabor intenso, alterada e adaptada à CC por Helena Tomás