

PUDIM DE CLARAS



INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 200 ML NATAS
- 200 ML LEITE
- 1 COLHER SOPA(CHEIA) DE MAIZENA
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- CAMELO LÍQUIDO PARA UNTAR A FORMA

CONFEÇÃO

1. Dissolver a maizena no leite.

2. Acessório batedor. Colocar na taça todos os ingredientes. Programar velocidade 6, por 2 minutos ou até ficar homogéneo.

3. Unte a forma com o caramelo. Encha a forma com o preparado.

4. Colocar 0,7 Lt água na taça. Colocar a forma do pudim na taça e fechar com a tampa da forma. Se não tiver, use papel alumínio.

5. Tapar a CC. A tampinha de vapor fica só pousada porque a forma não permite encaixar.

6. Programar 100° por 35 minutos.

7. Ps- formas de pudim, medidas de 13 a 18.
