

PUDIM DE CASTANHAS



CONFEÇÃO

1. Acessório misturador. Coloque na taça as castanhas, o leite e o açúcar e programe velocidade 1, 90°, 30 minutos.

2. Alterar para lamina de triturar/amassar. De seguida triture 30 segundos em velocidade 10. Depois um minuto em velocidade 12 ou até estar tudo triturado.

3. Adicione os ovos e programe mais um minuto em velocidade 12.

4. Unte a forma com o caramelo. Encha a forma com o preparado. 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. Tapar a CC. A tampinha de vapor fica só pousada porque a forma não permite encaixar. Programar 100° por 35 minutos. Ps-formas de pudim, medidas de 13 a 18.

6. Foto: saborintenso

INGREDIENTES

- 250 G DE CASTANHAS DESCONGELADAS
- 350 ML DE LEITE
- 150 G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- CAMELO PARA UNTAR A FORMA