

PUDIM DE GEMAS



INGREDIENTES

- 9 GEMAS
- 1 OVO INTEIRO
- 250G DE AÇÚCAR
- 5 DL DE LEITE
- 2 COLHERES SOPA (RASAS) DE MAIZENA
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO (OPCIONAL)
- 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. 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.

4. Programar 100° por 35 minutos.

5. Deixar arrefecer. Colocar no frigorífico. Desenformar frio.

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

7. Receita adaptada para a CC de <http://www.chefermida.com/pudim-de-gemas-com-vinho-do-porto/>
