

PUDIM FRANCÊS



CONFEÇÃO

1. Juntar todos os ingredientes na taça (exceto o caramelo), com o acessório batedor, e ligas na velocidade 8 durante 4 minutos.

2. Enquanto bate, untar a forma com o caramelo.

3. Verter a mistura na forma.

4. Lavar a taça e encher com água até à medida indicada com 0.7l, colocar a forma dentro da taça e ligar Steam P1 durante 50 minutos.

5. Deixar arrefecer dentro da forma e servir.

INGREDIENTES

- 10 GEMAS
- 2 OVOS INTEIROS
- 12 COLHERES SOPA DE AÇÚCAR
- 0.5DL DE LEITE
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO(SUBSTITUI POR UM CÁLICE DE CAFÉ)
- 2 COLHERES SOPA DE FARINHA MAISENA
- CAMELO Q.B