

PUDIM DE LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 400 ML LEITE (OU 2 MEDIDAS DA LATA DE LEITE CONDENSADO)
- 1 COLHER SOPA RASA, DE FARINHA MAIZENA
- CARAMELO LIQUIDO PARA BARRAR A FORMA

CONFEÇÃO

1. Acessório Batedor

2. Coloque os ovos, o leite condensado e o leite (dissolva previamente a colher da farinha Maizena neste leite)

3. Programar velocidade 5 por 4 minutos.

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.

5. Programar 100° por 35 minutos. Retire da CC passados 5 minutos de acabar o tempo. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico. Desenforme depois de frio.

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