

# PUDIM CASEIRO



## CONFEÇÃO

1. Bater bem os ovos e as gemas com o açúcar , vel 6 por 2 minutos  

---
2. De seguida juntar os restantes ingredientes , tudo junto mais 2 min na vel 6  

---
3. Untar a forma com caramelo  

---
4. Colocar a forma na CC com 0.7 agua no fundo ,programa Steam 30 min  

---
5. ( Na cokkeo 12-15 minutos )  

---

## INGREDIENTES

- 2 OVOS INTEIROS
- 10 GEMAS
- 2 COLHERES SOPA FARINHA MAIZENA
- 220 GR DE AÇUCAR
- 1/2 LITRO LEITE
- 1/2 LARANJA (SUMO)
- RASPA DE 1 LARANJA
- 3 CL SOPA VINHO PORTO