

PUDIM CASEIRO



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

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)
