

# PUDIM BOCA DOCE



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça.

---
2. Adicionar todos os ingredientes.

---
3. Seleccione a velocidade 4, 90°C durante 12min.

---
4. Dividir o preparado em taças individuais e colocar no frigorífico 2h.

---
5. Para um aspecto mais brilhante, no caso de querer desenformar, molhar as taças/formas e escorrer sem secar antes de colocar o preparado.

---

## INGREDIENTES

- 1 PUDIM BOCA DOCE
- 100G AÇÚCAR (USEI 50G AÇÚCAR MASCAVADO COM STEVIA SIDUL)
- 500ML DE LEITE (USEI MAGRO)