

PUDIM DE BOLACHA COM LEITE CONDENSADO E BOCA DOCE



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE
- 250 G DE BOLACHA MARIA (USEI TORRADA)
- 2 PACOTES DE PUDIM TIPO "BOCA DOCE" DE SABOR A VOSSO GOSTO (EU USEI DE CAMELO)
- 1 PACOTE DE COALHADA OU CUAJADA
- MEIA LATA DE LEITE CONDENSADO
- 80 G DE AÇÚCAR
- 1 CHÁV. DE CAFÉ, ADOÇADO A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion com a lâmina triturar/amassar, colocar algumas das bolachas e programar a velocidade 12 por 30 segundos. Depois o pulse até ficar a gosto (vai servir para polvilhar o pudim na hora de o servir). Retire e reserve.
2. Retire a lâmina e trocar pelo acessório batedor e juntar à taça o leite, os pudins boca doce, o leite condensado, a coalhada Condi e o açúcar. Programar 40 segundos na Velocidade 5 e de seguida programar 13 minutos a 90º C na Velocidade 4 sendo que no último minuto, deve aumentar para a velocidade 5.
3. Entretanto preparar o café (eu usei do solúvel por não ter máquina de café) e adoçar a gosto.
4. Num pirex ou forma amovível, colocar uma camada de pudim, molhar as bolachas no café (não demasiado). e colocar sobre o pudim e assim sucessivamente, sendo que a última camada será de pudim.
5. Deixar arrefecer e levar ao frigorífico.
6. Na hora de servir, polvilhar o pudim com a bolacha ralada, a gosto.
8. Dica: Faça de véspera!