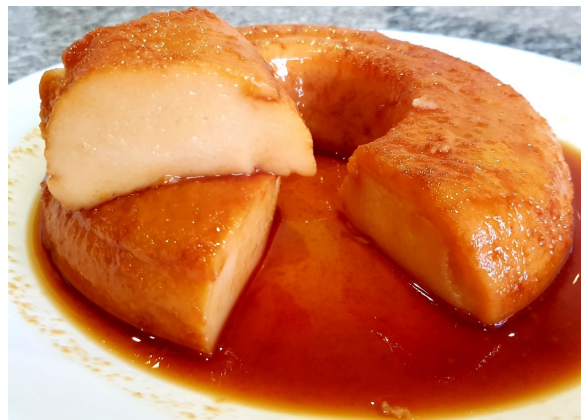


# PUDIM DE BOLACHA MARIA



## CONFEÇÃO

1. Num pouco de leite dissolva bem as saquetas de pudim.

---
2. Coloque todos os ingredientes incluindo o preparar anterior na taça com o acessório de amassar/ triturar e programe velocidade 11 durante 25 segundos

---
3. Coza a 100° na velocidade 4 durante 15 minutos

---
4. Coloque na forma já untada com caramelo e deixe arrefecer, levando depois ao frigorífico cerca de 2h

---

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 4 OVOS
- 2 SAQUETA DE PUDIM MANDARIM/ CHINÊS
- 8 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 16 BOLACHAS MARIA
- CARAMELO PARA UNTAR A FORMA