Sobremesas

PUDIM FRANCÊS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 400ML LEITE
- 250G AÇÚCAR
- 8 OVOS
- 1 COLHER (SOPA) MAIZENA
- 20 ML VINHO PORTO (OPCIONAL)
- CARAMELO PARA BARRAR A FORMA

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor
2. Dissolver a Maizena no leite
3. Colocar o leite na taça, os ovos (quebre as gemas com um garfo), o açúcar e o vinho do Porto.
4. Programe velocidade 7 por 1 minuto.
5. Entretanto barre uma forma de pudim com caramelo.
6. Coloque o preparado na forma.
7. Coloque 0,7 lt de água na taça. Coloque a forma do pudim dentro da taça. Feche com a tampa da forma ou com papel alumínio.
8. Coloque a tampa da CC. Pouse só a tampinha de vapor. Porque não dá para fechar.
9. Programar 100° por 30 minutos. Retire da CC passados 5 minutos de acabar o tempo. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico. Desenforme só depois de frio.