

PUDIM FRANCÊS



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.
