

# PUDIM DE SÊMOLA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque o leite, a sêmola, o açúcar e o sal na taça com o acessório misturador. Seleccione o programa de sobremesas na velocidade 4 a 90 °C durante 10 min. Deite a preparação numa taça e deixe arrefecer. Lave a taça de preparação.
3. Coloque os ovos batidos e as natas com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 6 durante 30-40 seg.
4. Deite esta mistura sobre a sêmola, junte as passas e misture com uma espátula. Deite a massa numa forma para bolos e leve ao forno durante cerca de 30-35 min. Sirva morno ou frio.

## INGREDIENTES

- 75 CL LEITE MEIO GORDO
- 150 G SÊMOLA FINA
- 125 G AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 3 OVOS
- 15 CL NATAS
- 125 G PASSAS