

PUDIM DE AMÊNDOA COM BAUNILHA E CAMELO



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, com a lamina misturadora, todos os ingredientes. Seleccionar o programa sobremesas durante 7 min./100 °/Vel.6.
2. Coloque o creme em forminhas ou numa tigela e deixe que arrefeçam.
3. Guarde no frigorífico, por pelo menos 3 horas antes de servir.
4. Sirva regado com o caramelo liquido.

INGREDIENTES

- 500 ML DE LEITE
- 3 OVOS GRANDES
- 120 G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 70 G DE AMIDO DE MILHO (USO MAIZENA)
- RASPA DE UMA VAGEM DE BAUNILHA
- CAMELO LÍQUIDO