

PUDIM DE CARAMELO



CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com o acessório batedor, deite os ovos, os açúcares, a baunilha e 75 g de caramelo. Misture durante 1 min na velocidade 7. Junte o leite e misture por mais 30 seg na velocidade 7. Retire a espuma na superfície com a ajuda de uma colher grande. Encha 6 tacinhas com esta preparação e cubra com película aderente.
2. Lave a taça, deite 0,7 L de água fria sem acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor com as 6 tacinhas. Selecione o programa de vapor P2 durante 20 min.
3. No final da cozedura, programe o robot por mais 10 min sem temperatura por forma a terminar a cozedura dos pudins.
4. Retire os pudins da cuba e deixe-os arrefecer durante 1 h à temperatura ambiente e depois coloque-os no frigorífico durante pelo menos 2 h antes de servir.
5. Pode servir os pudins nas tacinhas ou desenformá-los num prato. Regue com caramelo.

INGREDIENTES

- 6 TACINHAS RESISTENTES AO CALOR DE 8.5 CM DE DIÂMETRO
- 3 OVOS
- 400 ML LEITE
- 120 G CARAMELO LÍQUIDO
- 20 G AÇÚCAR
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 C. C. DE AROMA DE BAUNILHA