

BOLO DE SÊMOLA COM SABOR A LARANJA



INGREDIENTES

- 6 TACINHAS RESISTENTES AO CALOR DE 8.5 CM DE DIÂMETRO
- 500 ML LEITE
- 50 G SÊMOLA DE TRIGO FINA
- 2 OVOS
- 60 G AÇÚCAR
- 1 LARANJA (OPCIONAL)
- 1 C. C. DE FLOR DE LARANJEIRA

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com o acessório batedor, deite o leite e a sêmola de trigo fina.

2. Coza na velocidade 5 a 90°C durante 12 min.

3. 2 Entretanto, bata os ovos, o açúcar, a flor de laranjeira e as raspas da metade da laranja finamente ralada. No final da cozedura, coloque novamente o aparelho a funcionar na velocidade 6 sem temperatura durante 1 min e adicione a mistura à base de ovos pela tampa após 10 seg.

4. Encha 6 tacinhas de 8.5 cm de diâmetro com a preparação e tape cada tacinha com uma película aderente. Coloque as tacinhas na panela de vapor.

5. Lave a taça e deite 0,7 L de água na taça sem acessório.

6. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Selecione o programa de vapor P2 steam durante 20 min. ou em modo manual a 120°C durante 23 min.

7. No final da cozedura, retire a panela de vapor do robot, abra a tampa da panela de vapor e deixe arrefecer à temperatura ambiente durante 30 min.

8. Sirva morno ou frio.
