



Pudim de CREME DE AVELÃ

Ingredientes

Para o Pudim:

6 ovos
1 lata de leite condensado
1 medida (da lata) de leite
350g de creme de avelã

Para a calda:

1 xícara de açúcar refinado
½ xícara de água quente



tempo de preparo

30min



rendimento

15 porções

Modo de Preparo:

Pudim:

Bata todos os ingredientes do pudim com o auxílio de um batedor até diluir todo creme de avelã e reserve.

Calda:

Aqueça uma panela pequena em fogo médio. Após aquecida, coloque o açúcar. Espere derreter e acrescente a água quente, misturando-a com o auxílio de uma espátula. Tampe a panela, baixe o fogo, e deixe cozinhar por 5 minutos ou até o açúcar estar totalmente diluído.

Com uma espátula, coloque com cuidado a calda dentro da forma para pudim que

acompanha a Lyon 360. Aguarde a calda esfriar e acrescente a mistura do pudim na forma.

Banho Maria:

Coloque a panela Lyon 360 com a grelha sobre fogo médio. Encha com água até a base da grelha. Em seguida, tampe e deixe aquecer por 10 minutos. Depois, destampe, coloque a forma sobre a grelha e tampe novamente. Deixe o pudim cozinhando em fogo médio. Retire depois de 30 minutos e deixe esfriar em temperatura ambiente. Desenforme e sirva com creme de avelã a gosto.

Indicamos o uso da Lyon 360, forma para pudim,
grelha e utensílios de silicone Lyon.

