

AEG

#umbolopara

31 de Outubro

«Pudim de Baunilha com Morangos»



Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

Preparação

1. Corte a vagem de baunilha ao meio longitudinalmente e retire as sementes.
2. Adicione as sementes aos ovos, às gemas e ao açúcar e bata até fazer espuma.
3. Leve o leite e as natas ao lume numa caçarola e aqueça até aos 90°C (aproximadamente). Lentamente, junte este preparado à mistura de ovos, tentando não fazer bolhas de ar. Encha 6 formas individuais até dois terços com a mistura.
4. Coza os pudins no nível 2 do Forno AEG «PlusSteam» a 90º, usando a função «Turbo Plus» ☹ ☹ com o botão «PlusSteam» ☹ ativo e 150ml de água na cavidade do forno. Deixe cozinhar durante 40 minutos, ou até estar firme. Enquanto isso, lave e fatie os morangos e pique finamente os pistácios.
5. Deixe os pudins arrefecer. Depois, decore-os com morangos fatiados e pistácio picado.

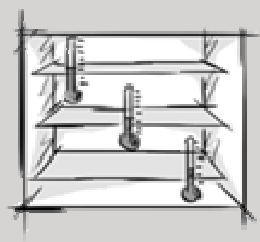
Ingredientes 6 porções

- . Sementes de uma vagem de baunilha
- . 3 ovos inteiros
- . 2 gemas
- . 80 g de açúcar
- . 100 ml de leite
- . 300 ml de natas
- . 300 g de morangos
- . 2 colheres de sopa de pistácios

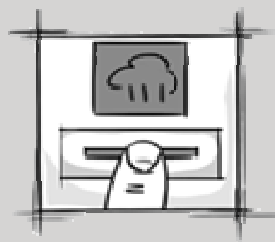
Utilização de função com vapor «PlusSteam»



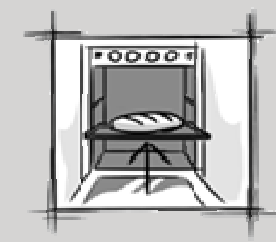
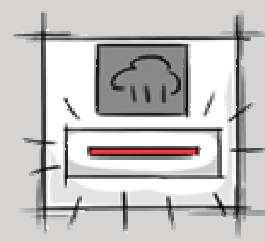
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Turbo Plus e premir o botão PlusSteam



Introduzir o pudim no forno