

AEG

#umbolopara

25 de Dezembro

«Pudim de Natal»



Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

Preparação

1. Raspe e esprema a laranja. Descasque, retire as sementes e rale a maçã.
2. Bata a manteiga com o açúcar. Adicione a farinha, os ovos e a noz-moscada e a canela. Adicione os restantes ingredientes e envolva-os completamente. A massa deve ter uma consistência pegajosa.
3. Verta a massa para uma forma de pudim (com buraco). Também pode utilizar formas individuais. Cubra com papel vegetal e ate firmemente.
4. Coza o pudim no nível 2 do Forno AEG PlusSteam a 90º, usando a função «Turbo Plus»  com o botão «PlusSteam»   ativo e 200 ml de água na cavidade do forno. Deixe cozinhar durante 120 minutos, ou até estar firme.
5. Sirva o pudim morno, com creme de baunilha, decorado com mirtilos, groselhas, ou outras bagas comestíveis e um festivo ramo de azevinho.

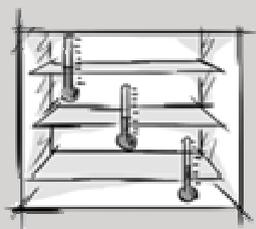
Ingredientes (8 porções)

- . 1 laranja
- . 1 maçã pequena
- . 115 g de manteiga
- . 225 g de açúcar mascavado escuro
- . 50 g de farinha sem fermento
- . 2 ovos
- . 1 pitada de noz moscada
- . ¼ de colher de chá de canela
- . ¼ de colher de chá de fermento
- . 115 g de pão ralado
- . 175 g de sultanas
- . 175 g de passas
- . 115 g de groselhas
- . 25 g de fruta cristalizada picada
- . 25 g de amêndoas picadas
- . 150 ml de rum

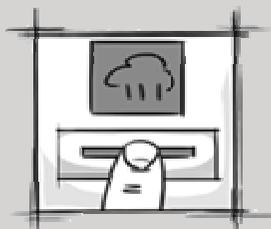
Utilização de função com vapor «PlusSteam»



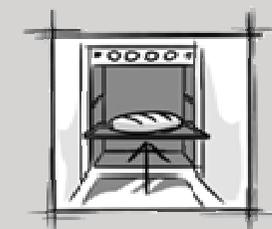
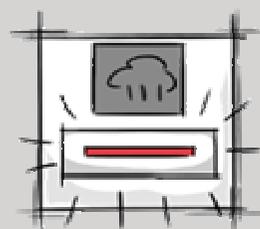
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Turbo Plus e premir o botão PlusSteam



Introduzir o pudim no forno