RECEITA DE PUDIM

FEITO POR: HUGO SILVA – EQUIPE 2

INGREDIENTES: CALDA

- I xícara de açúcar
- I xícara de água



INGREDIENTES: PUDIM

- 4 ovos
- I lata de leite condensado
- 500mL de leite (morno ou quente)
- I colher (sopa) de essência de baunilha



MODO DE PREPARO: CALDA

Coloque em uma panela o açúcar e deixeo derreter e formar o caramelo, paralelo a
isso, coloque também a água em outra
panela para aquecer. Quando todo o
açúcar se tornar caramelo, adicione a água
quente e deixe ferver. Vá mexendo a calda
até que comece a engrossar e tenha
viscosidade de calda.



MODO DE PREPARO: CALDA

 Após isso, apague o fogo e despeje a calda em uma forma de pudim (redonda com furo no centro).



 Bata juntos no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite e a essência de baunilha. Após isso, pegue a forma do pudim e vá girando-a até que a calda preencha toda a borda da forma (não se esqueça do centro!), se necessário, use uma colher para auxiliar.



 Com o auxílio de uma colher (para quebrar o fluxo da massa do pudim e impedir que ultrapasse a calda e entre em contato direto com a forma), despeje a massa na forma lentamente.



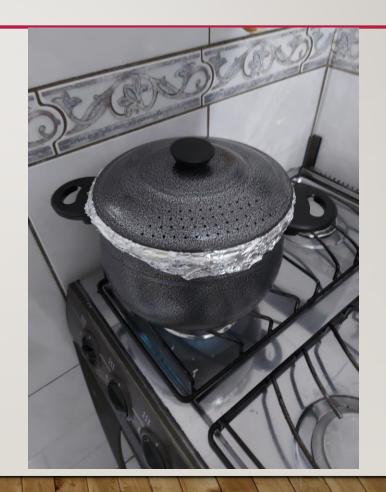
 Coloque água até ocupar metade da panela para cozinhar o pudim, após isso coloque a forma dentro da panela e coloque-a no fogo.



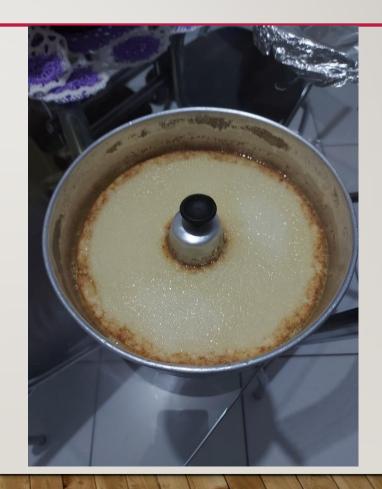
 Cubra a forma com papel alumínio (parte brilhante voltada para o pudim), isso impedirá que o ar dentro do pudim saia.



Tampe a panela e espere a água ferver.
 Após a fervura da água, abaixe o fogo e
 deixe cozinhar por 40 a 50 minutos. Para
 testar se o pudim está bom, enfie um
 palito de dente nele, se o palito sair limpo
 é hora de apagar o fogo.



• Retira a forma da panela e deixe o pudim esfriar, após isso coloque-o na geladeira.



 Quando o pudim gelar bem, passe uma faca em volta da forma para desgrudar o pudim (não se esqueça do centro), após isso coloque uma travessa sobre a forma e vire-a. Pronto, o pudim está pronto para servir!



PORQUÊ ESCOLHI ESSE PRATO?

• Escolhi o pudim por ser a sobremesa que tenho mais facilidade em fazer, também por sua textura agradável e gostinho de quero mais!