

# RECEITA DE PUDIM

---

FEITO POR: HUGO SILVA – EQUIPE 2



# INGREDIENTES: CALDA

---

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água



# INGREDIENTES: PUDIM

---

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





# MODOS DE PREPARO: CALDA

---

- Coloque em uma panela o açúcar e deixe-o 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).



# MODO DE PREPARO: PUDIM

---

- 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.





# MODOS DE PREPARO: PUDIM

---

- 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.



# MODO DE PREPARO: PUDIM

---

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





# MODOS DE PREPARO: PUDIM

---

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



# MODOS DE PREPARO: PUDIM

---

- 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.



# MODO DE PREPARO: PUDIM

---

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





# MODOS DE PREPARO: PUDIM

---

- 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!

