

Pudim de Leite

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta versão de pudim provavelmente veio para o Brasil de Portugal. É rico em ovos como a maioria das sobremesas portuguesas. Na sua forma tradicional, é cozido em uma forma de tubo estreita, mas você pode se adaptar e assar em pratos de cozimento quadrados ou redondos regulares ou em pequenos potes de porcelana. Um dos segredos aqui é ter ovos frescos ômega-3 ou omega-plus com uma gema amarela muito escura.

Ingredientes:

- 6 ovos mais 4 gemas
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1/4 colher de chá de sal

Procedimento:

1. **Pré-aquecer o forno para 160 C**
2. **Aqueça cerca de 1 1/2 polegada de água em uma panela grande**
3. **Prepare o Caramelo**
 - Selecione o recipiente no qual você vai assar o pudim e colocar ao lado do fogão.
 - Medir um copo de açúcar.
 - Coloque uma panela frigideira no fogo e, enquanto ainda estiver frio, polvilhe bastante açúcar para cobrir completamente o fundo da panela, reservando um pouco de açúcar.
 - Fique observando. À medida que o açúcar começa a derreter em manchas, polvilhe açúcar adicional frio nesses pontos. Continue adicionando açúcar até usar todo o açúcar.
 - Neste ponto, haverá uma camada de açúcar derretido em no fundo da panela.
 - Segurando o cabo com um suporte de pote, mexa o açúcar com uma colher de pau para garantir que ele cozinhe uniformemente.
 - Uma vez que o açúcar tenha derretido, reduza o fogo para fogo moderado e mantenha mexendo até obter uma cor dourada escura. É importante obter uma cor intensa, mas se você cozinhar por muito tempo o caramelo será amargo.
 - Assim que alcançar a cor que deseja, despeje toda mistura inteira no recipiente em que você vai assar o pudim.

- Segurando o recipiente com luvas para forno, mova-o para revestir o fundo completamente e para o caramelo subir um pouco aos lados.

4. Prepare a base pudim

- Meça três xícaras de leite em um recipiente de vidro e aqueça no microondas.
- Quebre os ovos em uma tigela. O ideal é uma jarra grande de medida com bico para ficar fácil de colocar o pudim na forma.
- Adicione as gemas e 1 xícara de açúcar.
- Adicionar o sal.
- Bata os ovos e o açúcar com um balão até ficar bem misturado.
- Coloque o leite quente bem devagarinho na mistura de ovos misturando constantemente para temperar os ovos.
- Após a mistura de ovos e açúcar ficar mais fluida, adicione o restante do leite, misture bem.
- Adicione o extrato de baunilha.

5. Bake the pudim

- Coe a base pudim através de um coador na forma caramelizada.
- Coloque a forma no banho de água quente.
- Asse por uma hora e meia, até que uma faca afiada inserida no centro saia limpa.
- Remova do banho de água quente e deixe esfriar por um tempo.
- Cubra e coloque na geladeira.
- O pudim está no seu melhor se for servido 4 ou 5 dias depois de ser preparado.