

PUDIM DE NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

- 1 lata de leite condensado com 397g
- 600 ml de leite
- 3 gemas
- 5 ovos
- 100g de açúcar
- 80 ml de licor de laranja
- 1 colher de sopa bem cheia de caramelo líquido
- 3 colheres de sopa de fruta cristalizada picada
- 2 colheres de sopa de passas de uva
- 180g de palitos la reine picados



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o leite condensado, os ovos, as gemas, o caramelo líquido e o licor de laranja. Bata tudo, e aos poucos acrescente o açúcar e o leite. Bata até tudo ficar bem misturado e até que o líquido ganhe volume.
2. Com uma colher, misture os palitos la reine picados, as frutas cristalizadas e as passas de uva.
3. Verta o líquido para uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Tape a forma com uma folha de alumínio. Coloque a forma dentro de um tacho ou de uma panela com água.
4. Leve ao cozer em banho-maria no forno pré-aquecido nos 220° durante 1 hora e 20 minutos. Depois de cozido, desenforme e deixe arrefecer. Depois de frio está pronto a servir.

Custo: 4.50 € ; Custo por fatia: 0.45 €

<http://www.saborintenso.com/f23/pudim-natal-12120/>

www.saborintenso.com