

PUDIM FLAN

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

12 ovos
250g de açúcar
1 litro de leite
1 pau de canela
1 casquinha de limão
300g de açúcar
100 ml de água



Tempo de preparação:
30 minutos + 4 horas (cozer e arrefecer)
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.30 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-flan-22176/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume os 300g de açúcar e os 100 ml de água. Mexa e deixe ferver até que fique no ponto de caramelo. Quando o caramelo começar a ficar loirinho, apague o lume. Espalhe o caramelo por uma forma de pudim (forma de 2,5 litros). Certifique-se que o caramelo fica espalhado por igual.
2. Num tacho, leve ao lume o leite, o pau de canela e a casca de limão. Deixe aquecer, sem deixar ferver.
3. Parta os ovos para uma tigela e adicione os 250g de açúcar. Bata um pouco com uma vara de arames. Coe o leite numa rede fina. Em fio e mexendo sempre, junte o leite ao ovos.
4. Verta o líquido para a forma e tape-a. Coloque a forma num tacho com água para que coza em banho maria.
5. Leve o tacho ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe cozer durante 1 hora. Passado 1 hora, retire. Deixe o pudim arrefecer totalmente dentro do tacho antes de desenformar. Depois de frio e de desenformado está pronto a servir.