

PUDIM DE OVOS

INGREDIENTES PARA 6 FATIAS

12 ovos
0,5 l de leite
0,5 kg de açúcar
150g de açúcar
1 copo de água



PREPARAÇÃO

Numa forma de pudim, leve ao lume as 150g de açúcar e o copo de água, deixe ferver até começar a ganhar cor. Este processo demora entre 10 a 15 minutos.

Quando começar a ganhar cor, mexa para ficar por igual, quando começar a ficar com cor de caramelo, apague o lume.

Com a ajuda de uma colher, forre a forma com o caramelo, repita o processo até o caramelo ficar frio e colado à forma.

Parta os ovos para dentro de uma tigela e junte o meio quilo de açúcar, bata durante 2 minutos.

Junte o leite e bata mais um pouco até ficar tudo misturado.

Coloque o pudim dentro da forma e tape com a tampa.

Coloque a forma dentro de uma panela para ir ao forno e coloque água na panela até ficar a meio da forma.

Leve o pudim ao forno pré-aquecido nos 180° durante 1 hora e meia a cozer em banho maria.

Passado 1 hora e meia está pronto a tirar, com cuidado, retire a forma de dentro da panela e vire o pudim para um prato.

Deixe arrefecer.

Custo: 2.00 € ; Custo por fatia: 0.33 €

<http://www.saborintenso.com/f23/pudim-ovos-732/>