

PUDIM FRIO DE MELÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

800g de melão descascado e cortado em pedaços
200g de açúcar amarelo
4 gemas de ovo
30g de farinha maizena
8 folhas de gelatina
300 ml de leite
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos + 8 horas
Custo: 3.40 € | Custo por pessoa: 0.34 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-frio-melao-29075/>

PREPARAÇÃO

1. No liquidificador, faça puré com o melão.
 2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Num tacho, misture muito bem a farinha maizena, o açúcar, as gemas e o leite aos poucos.
Por fim, misture a polpa de melão.
 3. Leve ao lume e sem parar de mexer, deixe ferver.
Antes de começar a ferver, quando o creme estiver grosso, adicione as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Logo que comece a ferver, apague o lume.
Deixe arrefecer.
 4. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Misture o creme frio com as natas.
Coloque numa forma previamente molhada em água fria.
Se quiser, também pode colocar em tacinhas.
Leve ao frigorífico aproximadamente 8 horas até que fique solidificado.
 5. Na hora de servir, passe a forma em água quente durante alguns segundos e desenforme.
Se desejar, decore com bolinhas de melão.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!