

PUDIM DE ABÓBORA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

900g de abóbora amarela descascada e cortada em pedaços
250g de açúcar
1 pau de canela
8 ovos
150g de açúcar (para o caramelo)
125 ml de água



Tempo de preparação: 2 horas e 40 minutos
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-abobora-32885/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela coloque a abóbora, metade dos 250g de açúcar e o pau de canela. Mexa, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 1 hora. Passado 1 hora retire o pau de canela e passe tudo com a varinha mágica. Mexa e logo que comece a ferver apague o lume. Deixe arrefecer totalmente.
2. Numa forma de pudim, coloque a água e os 150g de açúcar. Mexa e deixe ferver em lume médio aproximadamente 10 minutos até que fique caramelo. Quando estiver caramelo, retire a forma do lume. Com a ajuda de uma colher, forre a forma com o caramelo.
3. Numa tigela, coloque a abóbora já fria, o restante açúcar e os ovos partidos. Bata até que tudo fique bem misturado. Coloque o preparado na forma e tape-a. Coloque a forma dentro de um tacho largo e adicione água até meio da forma para que coza em banho-maria.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe cozer aproximadamente 1 hora. Passado 1 hora, com a ajuda de um palito, certifique-se se está cozido e retire. Deixe arrefecer um pouco e desenforme. Depois do pudim frio está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com