

PUDINZINHOS DE BAUNILHA E NATA CARAMELIZADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PUDINS

600 ml de natas
170g de açúcar
1 vagem de baunilha cortada ao meio na vertical
6 gemas de ovo
Açúcar para polvilhar



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.00 € | Custo por pudim: 0.67 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudinzinhos-baunilha-nata-caramelizados-37586/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume as natas e a vagem de baunilha.

Mexa e deixe aquecer bem sem deixar ferver.

Deixe repousar durante 15 minutos.

2. Numa tigela, bata as gemas com o açúcar.

Quando estiver uma gemada esbranquiçada e enquanto bate, adicione aos poucos as natas já sem a baunilha.

3. Divida o creme por tacinhas que possam ir ao forno.

Coloque as tacinhas num tabuleiro com água para que cozam em banho maria.

Tape o tabuleiro com papel de alumínio.

Leve ao forno pré-aquecido nos 150° e deixe cozer aproximadamente 40 minutos.

Passado os 40 minutos, retire e deixe arrefecer.

Guarde no frigorífico até servir.

4. Na hora de servir polvilhe com uma colher de chá de açúcar.

Queime com um ferro ou maçarico.

E 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