

PUDIM DE CASTANHAS

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

750g de castanhas cozidas e picadas (puré de castanhas)
1 lata de leite condensado
6 ovos
6 gemas
1 colher de chá de canela
150g de açúcar

PREPARAÇÃO

Para fazer o puré de castanhas:

Coza as castanhas durante 30 minutos em água. Deixe arrefecer um pouco e descasque enquanto ainda estão quentes. De seguida faça puré na picadora ou no passe-vite.

Numa forma de pudim, leve ao lume o açúcar e um pouco de água. Deixe ferver até ficar caramelo.

Quando atingir o ponto de caramelo, apague o lume e forre a forma com o caramelo, até o mesmo arrefecer e cobrir a totalidade das paredes da forma.

Junte ao puré de castanhas o leite condensado e mexa bem.

Junte as gemas e mexa. De seguida, enquanto mexe junte os ovos um a um.

Junte a canela em pó.

Depois de tudo bem mexido, coloque na forma.

Leve a cozer durante 40 minutos nos 200°.

Passado os 40 minutos desenforme e deixe arrefecer.



Custo: 6.70 € ; Custo por pessoa: 0.67 €

<http://www.saborintenso.com/f23/pudim-castanhas-888/>