

PUDIM DE MARACUJÁ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

12 ovos
2 latas de leite condensado com 397g cada
350 ml de polpa de maracujá
sem sementes em lata
350 ml de leite meio gordo
Caramelo líquido



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-maracuja-41522/>

PREPARAÇÃO

1. Forre bem com o caramelo, uma forma de pudim, anti-aderente e com capacidade para 2 litros.
2. Para os ovos para uma tigela.
Junte o leite condensado, a polpa de maracujá e o leite.
Bata tudo na batedeira com a velocidade mínima.
3. Quando tudo estiver bem misturado, verta o líquido para dentro da forma.
Tape e coloque num tacho com um pouco de água.
4. Coloque o tacho no forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer em banho-maria aproximadamente 1 hora e 20 minutos.
Passado o tempo, deixe arrefecer a forma dentro do forno desligado.
Quando o pudim estiver morno, desenforme e guarde no frigorífico.
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