

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 50 MINUTOS

PARA O BOLO

4 ovos

O mesmo peso dos ovos em açúcar

Metade do peso dos ovos em farinha de trigo

1 colher de chá bem cheia de fermento em pó

Raspa de meio limão

Margarina para untar

Coco ralado para polvilhar

PARA O PUDIM

3 ovos

200g de açúcar

Raspa de meio limão

300 ml de leite

PARA O CARAMELO

13 colheres de sopa de açúcar

100 ml de água

PREPARAÇÃO

1. Prepare o caramelo:

Num tacho, leve ao lume as 13 colheres de sopa de açúcar e a água.

Deixe ferver até ficar com cor de caramelo, não muito escura.

2. Forre com o caramelo uma forma de bolo com buraco e deixe arrefecer.

3. Depois da forma fria, unte-a com bastante margarina.

4. Prepare o pudim:

Para os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar e bata muito bem.

Junte a rasta de limão e o leite.

Bata até tudo ficar bem misturado.

5. Coloque o pudim no fundo da forma.

6. Prepare o bolo:

Parta os ovos e separe as gemas das claras.

Junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada esbranquiçada.

Junte a raspa de limão e bata mais um pouco.

7. Bata as claras em castelo.

8. Junte às gemas o fermento e alternadamente a farinha e as claras.

Envolva tudo muito bem.

Espalhe a massa do bolo por cima do pudim.

Polvilhe com coco ralado.

9. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° aproximadamente 50 minutos.

Antes de retirar o bolo do forno, verifique com um palito se está cozido.

10. Depois de cozido, passe com uma faca à volta da forma, desenforme e deixe arrefecer.

Depois de frio está pronto a servir.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.16 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-pudim-7037/>