

Pudim

Ingredientes:

- 6 ovos ;
- 5 dl de leite ;
- 6 colheres de sopa de açúcar + 200 g para o caramelo

Confeccão:

Batem-se os ovos inteiros com o açúcar. Aquece-se o leite e junta-se, pouco a pouco, ao preparado anterior.

Deita-se a mistura numa forma de pudim barrada com caramelo, tapa-se e leva-se a cozer em forno médio, em banho-maria, durante 40 a 45 minutos. Retira-se do forno ainda mole e desenforma-se só depois de bem frio.

Para cozer o pudim na panela de pressão, procede-se da seguinte forma: coloca-se um pano molhado e dobrado no fundo da panela e cobre-se com dois cm de altura de água e introduz-se a forma de pudim tapada, fecha-se a panela e leva-se a lume moderado. Quando levantar pressão, reduz-se o lume para o mínimo e contam-se entre 10 e 12 minutos. Retira-se a pressão e depois a forma da panela.

Desenforma-se depois de frio.