

Pudim de abóbora I



Ingredientes: 600 grama de abóbora com casca
250 grama de açúcar
10 unidade de gemas
2 decilitro de água
1 unidade de pauzinho de canela
0 unidade de casca de 1 limão
1 unidade de pitada de sal

Instruções de preparação:

Descasque a abóbora e limpe-a de pevides. Corte-a em cubos. Lave e ponha numa caçarola com um pouquinho de água. Leve ao lume e deixe que abóbora cozinhe até ficar macia. Num tachinho deite a água com o pauzinho de canela, a casca de limão e o açúcar. Leve ao lume até levantar fervura, até que o açúcar se dissolva. Deixe ferver mais 5 minutos em lume forte. Escorra a abóbora cozida. Ponha-a dentro de um saco de pano e deixe escorrer bem, espremendo para que liberte toda a água. Junte o puré de abóbora à calda de açúcar. Mexa e leve ao lume e deixe ferver mais um pouquinho sem parar de mexer. Bata as gemas e passe-as por uma peneira. Fora do lume, adicione as gemas em fio, mexendo sempre. Retire o pau de canela e a casca de limão. Caramelize uma forma de pudim e deite aí o preparado. Leve ao forno em banho-maria cerca de + ou - 1 hora.

Sugestões Adicionais: