

Pudim de natas



Ingredientes: 1 litro de natas
100 grama de açúcar
1 unidade de vagem de baunilhau
8 load de gelatina

Instruções de preparação:

Numa tigela cheia de água fria coloque as folhas de gelatina a demolhar. Num tacho leve as natas a ferver juntamente com o açúcar e a baunilha (corte a vagem ao meio no sentido do comprimento). Assim que levantar fervera retire do lume. Com as mãos escorra a água das folhas de gelatina que reservou. Junte-a às natas e mexa com uma vara de arames. Passe por água fria uma forma de pudim de buraco e coloque lá dentro o preparado. Leve ao frigorífico pelo menos 6 horas. Para desenformar, coloque a forma dentro de um recipiente com água a ferver durante breves segundos. Sirva com topping de fruta ou chocolate ou, ainda, com chantilly e frutas frescas.

Sugestões Adicionais: