

Pudim abade de priscos



Ingredientes: 400 grama de açúcar
50 grama de toucinho fresco
15 unidade de gemas
5 decilitro de água
1 unidade de calice de vinho do porto
1 unidade de casca de limão
1 unidade de pau de canela
0 unidade de caramelo líquido

Instruções de preparação:

Leva-se o açúcar ao lume com a água, a casca de limão, o pau de canela e o toucinho cortado em tirinhas fininhas. Deixa-se ferver até fazer ponto de fio (103°C). Retira-se a calda do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemas misturadas com o vinho do Porto. Deita-se a massa numa forma de pudim com tampa, previamente barrada com caramelo. Leva-se a cozer em forno bem quente (250°C), em banho maria, durante cerca de 1 hora. Desenforma-se quase frio.

Sugestões Adicionais: