

Bolo pudim de leite condensado



Ingredientes: 150 grama de açúcar (Caramelo)
3 unidade de ovos (Bolo)
150 grama de açúcar
70 grama de manteiga
1 colher de chá de canela
600 mililitro de leite (Pudim)
1 unidade de limão (raspas)
300 mililitro de leite condensado
5 unidade de ovos

Instruções de preparação:

Comece por preparar o caramelo. Numa frigideira anti aderente coloque o açúcar, borrife com uns pingos de água e leve ao lume até obter ponto de caramelo. Deixe arrefecer um pouco e verta numa forma de chaminé e faça correr o caramelo de maneira a cobrir todo o interior da forma. Reserve. Para o bolo bata bem os ovos, junte o açúcar e bata mais um pouco. Adicione a manteiga derretida, continue a bater, por último envolva a farinha e a canela. Verta na forma caramelizada e reserve. Ligue o forno a 190° e ponha água ao lume para o banho maria. Para o pudim deite todos os ingredientes numa tigela e misture bem. Passe por um passador de rede directamente para a forma, onde está a massa do bolo. Leve ao forno em banho maria e deixe cozer durante 1h 20. Deixe arrefecer completamente antes de desenformar. Sirva fresco e regado com caramelo.

Sugestões Adicionais: A forma a usar deve ser mesmo uma de chaminé. Já experimentei cozer numa forma sem chaminé e a textura não fica tão boa. Pode aromatizar o pudim com vinho do Porto, rum, ou outra bebida da sua preferência. Pode também substituir a canela por outro sabor mais do se agrado; como café, chocolate, sementes de baunilha... Quando verter o pudim na forma, a massa do bolo vai ficar à superfície, não se preocupe, é assim mesmo. Ao desenformar o bolo fica na base. Para desenformar melhor, coloque um pano na sua bancada e deixe cair a forma suavemente para que o pudim se descole mais facilmente da

forma.