

Pudim de chá Earl Grey



Ingredientes: 2 unidade de ovos
4 unidade de gemas
500 mililitro de leite
4 unidade de saquetas de chá earl grey
180 grama de açúcar
2 colher de sopa de água
50 mililitro de água quente

Instruções de preparação:

Coloque metade do leite ao lume, juntamente com o conteúdo equivalente a 4 saquetas de chá Earl Grey. Deixe ferver durante aproximadamente 5 minutos, e em seguida coe o leite, retirando assim os pedaços de chá. Junte então o leite restante e 80 gramas de açúcar. Bata os 2 ovos inteiros juntamente com as 4 gemas adicionais até fazer alguma espuma (mas não demasiada!), e junte então ao leite com chá do passo anterior. Despeje em taças individuais (ou até, se possível, chávenas de chá), capazes de ir ao forno (deverá dar para cerca de 6, dependendo do respectivo tamanho). Coloque as taças num tabuleiro e encha-o com água bem quente, até que atinja quase o topo das chávenas, sem deixar transbordar. Leve ao forno pré-aquecido durante cerca de 30 minutos, e por fim deixe repousar no frigorífico durante, pelo menos, uma hora. Enquanto coze no forno, poderá fazer a cobertura de caramelo com os ingredientes restantes: coloque os 100 gramas restantes de açúcar juntamente com as duas colheres de sopa de água num pequeno recipiente e leve a lume médio, sem mexer. Quando ficar dourado escuro, tire do lume e adicione os 50ml de água bem quente. Deixe então arrefecer à temperatura ambiente. Ao servir, cubra o pudim com o caramelo e... bom apetite!

Sugestões Adicionais: