

Ingredientes

Leite - 1/2 litro

Açúcar - 400 gramas

Sal - 1 pitada

Toucinho fresco - 50 gramas

Casca de limão - 1/2 limão

Canela em pau - 1

Ovos inteiros - 1

Gemas - 8

Amêndoas peladas e moídas - 150 gramas



Autora: Sandra Assumpção
08 de setembro de 2012

Modo de preparo

1. Na batedeira, bater os ovos e as gemas. Reservar, deixando a espuma abaixar, velocidade menor.
2. Numa panela, colocar o leite, açúcar, a pitada de sal, o toucinho fresco, a casca do limão e a canela, deixar levantar fervura.
3. Derramar o leite fervendo sobre a gemada, tendo retirado antes a casca de limão e o pau de canela. Mistura bem, batendo com o fouet. Acrescentar as amêndoas peladas e moídas.
4. Derramar um pouco de calda na forma e depois derramar a mistura nela.
5. Levar para assar em forno quente (300 graus), em banho-maria por cerca de 40 a 50 minutos, retirar e deixar esfriar completamente.
6. Desenformar e colocar em um prato, leve à geladeira.

Calda queimada

Fazer um caramelo claro com uma xícara de chá de açúcar. Cobrir o caramelo com água, deixar ferver até o ponto de fio. Deixar a colher de pau dentro da panela.

Forma de duomo, média, bem untada de manteiga.

Forrar o fundo da forma com a calda queimada. Reservar.

Notas:

. O forno de ver ser pré aquecido por 10 minutos.

. A água do banho-maria já deve estar fervendo, à parte no fogão. Depois de 5 minutos, tampar o pudim com outra forma e continuar o cozimento. Consistência firme e cremosa.