Pudins de Forno

Pudim de Ovos e Vinho do Doce

Ingredientes:
560g de açúcar granulado
16 gemas + 2 ovos (tam M)
100ml de vinho doce (Porto, Moscatel, ou outro)
100ml de água

Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação).
Num tacho levar 160g de açúcar ao lume e deixar caramelizar. Se preferir juntar 3 ou 4 colheres de água morna e com este caramelo untar uma forma redonda de 15cm. Reservar.
Numa taça juntar as gemas, os ovos e mexer até desfazer bem tudo. Entretanto levar ao lume os líquidos (água e vinho doce) com o restante açúcar e deixar ferver até derreter o açúcar. Juntar esta calda a fio nos ovos, mexendo sempre sem fazer muita espuma. Verter na forma e levar ao forno em banho maria cerca de 50 minutos.
Depois de assado deixar arrefecer dentro do banho maria e desenformar ligeiramente morno.
Pode decorar com groselhas frescas.

Pudim de Frutos Secos

Ingredientes:
400g de natas (35% gordura)
200g de leite (gordo ou meio gordo)
6 ovos (tam M)
600g leite condensado
80g frutos secos a gosto picados finamente (ex: amendoins, amêndoas, avelãs, nozes, passas de uva ou arandos)
Frutos secos inteiros q.b para decorar
200g açúcar granulado
100g água

Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação).
Num tacho levar 200g de açúcar ao lume e deixar caramelizar. No fim adicionar a água morna.
Untar uma forma redonda de 15 cm de fundo e 20 cm no topo com o caramelo quente. Polvilhar o fundo da forma com frutos secos picados e reservar.
Colocar todos os ingredientes num liquidificador (natas, leite, ovos, leite condensado) e misturar bem 2 ou 3 minutos. Verter a mistura na forma e levar ao forno em banho maria cerca de 50 minutos.
Depois de assado deixar arrefecer dentro do banho maria e desenformar ligeiramente morno.
Antes de servir decore com frutos secos inteiros.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Pudins de Forno

Pudim de Maçã (12 unidades de 7,5 x 5,5 cm ou 1 forma de 15 cm de diâm.)

Ingredientes:
700g de maçã Golden
1 pau de canela
2 estrelas de aniz
1 lata de leite condensado
6 ovos (tamanho M)
Hortelã fresca para decorar
200g açúcar granulado
100g água

Cozer as maçãs (sem casca e sem caroços) com a canela e aniz e no fim desfazer em puré. Reservar no frio.
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação).
Num tacho levar 200g de açúcar ao lume e deixar caramelizar. No fim adicionar a água morna e untar as forminhas.
Colocar o puré de maçã numa taça, adicionar ao ovos um a um batendo sempre e por fim o leite condensado batendo sempre. Verter a mistura nas formas e levar ao forno em banho maria cerca de 50 min. (ou 30 min as forminhas pequenas).
Depois de assado deixar arrefecer dentro do banho maria e desenformar ligeiramente morno. Antes de servir decorar com fola de hortelã.

Pudim de Bolacha (12 unidades de 7,5 x 5,5 cm ou 1 forma de 15 cm de diâm.)

Ingredientes:
10 ovos (tam M)
2 latas de leite condensado
360g de chocolate branco
200g de bolachas (Maria ou outras a gosto)
Bolachas a gosto para decorar
200g açúcar granulado
100g água

Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação).
Num tacho levar 200g de açúcar ao lume e deixar caramelizar. No fim adicionar a água morna e untar as forminhas.
Levar o leite condensado e o chocolate picado ao lume até derreter e obter uma mistura homogénea. Deixar arrefecer. À parte mexer bem os ovos, sem fazer muita espuma, e adicionar a mistura anterior em fio, mexendo sempre. Picar as bolachas grosseiramente e de tamanhos diferentes e juntar ao preparado anterior.
Verter a mistura nas formas e levar ao forno em banho maria cerca de 50 min. (ou 30 min as forminhas pequenas).
Depois de assado deixar arrefecer dentro do banho maria e desenformar ligeiramente morno.
Decorar com bolachas inteiras.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Pudins de Forno

Dicas importantes:

1 - Banho Maria:

Garante uma textura cremosa ao pudim
Deve ser feito no mínimo até 2/3 da forma
Feito com água a ferver

2 - Tapar sempre a forma com tampa própria ou folha de alumínio para não queimar por cima

3 – Para obter um pudim liso:

Bater o creme à mão para não entrar tanto ar
Assar o pudim a baixa temperatura (aprox. 180ºC)

4 - Para obter um pudim com furinhos:

Bater o creme no liquidificador
Assar o pudim a alta temperatura (acima dos 200ºC)

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.