

Pudim Abade de Priscos

Chefe Hernâni Ermida

Ingredientes:

Água 500 ml
Açúcar 500 gr
Casca de limão 1 unidade
Pau de Canela unidades
Toucinho 50 gr
Gemas de ovo 18 unidades
Vinho do Porto 1 dl
Caramelo líquido 6 c.sopa

Confecção:

Deite a água para um tacho. Junte o açúcar, a casca do limão, o pau de canela e o toucinho. Deixe ferver durante 10 minutos

Desligue o lume e deixe arrefecer. Barre uma forma de pudim com o caramelo líquido

Deite as gemas para uma tigela, junte o vinho do Porto e misture bem. Junte a calda do açúcar passada pelo coador de rede fina e misture

Deite na forma, tape bem e leve a cozer em banho-maria durante 50 minutos

Desligue o lume e deixe arrefecer em banho-maria. Depois, leve ao frio até ao momento de servir

Desenforme e sirva decorado a gosto. Acompanhe com um vinho do Porto.



QUINTA
VALLE
MADRUGA

