

# Pudim de Coalhada

## Receita típica da Ilha Graciosa

### INGREDIENTES

4,5 l de leite  
coalho em pó  
1 chávena de farinha de rolão (aprox)  
500 g de açúcar  
1 colher de sopa de manteiga (bem cheia)  
4 ovos  
1 colher de chá de canela  
manteiga  
pão ralado  
100 g de açúcar para o caramelo (facultativo)



### PREPARAÇÃO

Aquece-se o leite ligeiramente e deita-se num alguidar previamente escaldado e enxuto.

Dissolve-se o coalho (aproximadamente uma colher de café rasa) numa colher de sobremesa de água apenas morna e adiciona-se ao leite (que não deve estar a mais de 35°C) a pouco e pouco e mexendo sempre.

Cobre-se o alguidar com uma toalha, abafa-se e sem se mexer deixa-se coalhar (leva entre 4 a 5 horas).

Estando o leite coalhado, dão-se-lhe cortes em cruz, para facilitar a extracção do soro.

Com a ajuda de uma escumadeira retira-se o coalho para dentro de um pano fino (cassa) e espreme-se para se obter um preparado seco.

Divide-se esta coalhada em três montinhos iguais e toma-se de farinha de rolão peneirada o equivalente em volume a um montinho de coalhada.

Aos 500 g de açúcar retira-se um pouco que se bate e leva ao lume com a manteiga e os ovos inteiros.

Deixa-se levantar fervura e retira-se do calor.

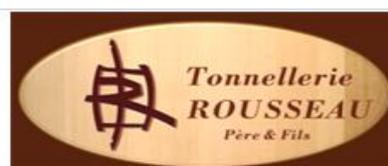
Quando frio junta-se ao preparado a coalhada, o rolão, o restante açúcar, a canela e, se a massa se apresentar dura, mais meio ou mesmo um ovo inteiro, pois a massa deste pudim deve ser branda.

Depois de tudo bem misturado deita-se o preparado numa forma muito bem untada com manteiga e polvilhada de pão ralado.

Leva-se a cozer em forno médio.

Verifica-se a cozedura do pudim espetando-o com um palito. Desenforma-se o pudim cinco minutos após sair do forno.

Pode servir-se tal qual ou enfeitar com frutas cristalizadas ou com fios de açúcar caramelo (cabeleira).



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)