

Sobremesas Doces de Colher

Pudim de Natal

A receita de Pudim de Natal varia um pouco de casa para casa. No entanto, esta é uma receita que raramente deixa de existir numa mesa de Natal, tipicamente portuguesa. A receita de Pudim de Natal clássica, combina natas e caramelo, mas é também a sua consistência que o faz especial.

65 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

220 g de pão duro
80 g de manteiga sem sal
1 chávena de mel
120 g de açúcar
100 g de frutas cristalizadas
50 g de nozes picadas
50 g de passas
500 ml de leite
5 ovos
1 cálice vinho do porto
sumo de 2 laranjas
raspa de 1 laranja
1 pau de canela
caramelo e manteiga para untar q.b.

Informação nutricional

Energia	541,3 kcal	27%*
Proteínas	12,3 g	25%*
Lípidos	22,7 g	32%*
Hidratos de Carbono	72,2 g	28%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por levar ao lume a ferver com um pau de canela. Depois corte o pão em cubos e coloque numa taça.
2. Acrescente o leite quente e mexa. Deixe arrefecer.
3.

Depois de frio acrescente o mel, o açúcar, a fruta cristalizada, as nozes, as passas, o vinho do porto, a raspa e sumo de laranja. Por fim os ovos batidos e a manteiga derretida. Mexa tudo muito bem.

4 Unte uma forma de buraco com manteiga e depois um pouco de caramelo. Deite o preparado e leve ao forno a cozer cerca de 50 minutos, em banho-maria, à temperatura de 180ºC.

5 Retire e desenforme quando o pudim estiver morno. Silva com mais um pouco de caramelo.