



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim Abade de Priscos

Conheces o famoso Pudim Abade de Priscos? Com esta receita, vais aprender a preparar este doce conventual português, repleto de sabor e tradição. Descobre os ingredientes e o passo a passo para um Pudim Abade de Priscos perfeito, e surpreende a família com uma sobremesa inesquecível.

🕒 20 min.

🔗 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1,5 dl de água  
400 g de açúcar  
1 casca de limão  
50 g de toucinho gordo  
1 pau de canela  
15 gemas de ovo  
1 c. de sopa de fécula de batata  
caramelo líquido para untar  
PARA A DECORAÇÃO:  
1 morango  
mirtilos q.b.  
fios de ovos q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	380,7 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,5 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Leve a água ao lume com o açúcar, a casca de limão, o toucinho e o pau de canela. Deixe ferver, por dois minutos. Retire do calor, elimine os aromáticos e o toucinho e deixe arrefecer.
- 2 À parte, misture as gemas com a fécula de batata, utilizando uma vara de arames. Verta a calda, em fio, mexendo sempre com a vara de arames.
- 3 Unte com caramelo uma forma canelada, com chaminé e 15 cm de diâmetro. Verta o preparado anterior e leve ao forno, em banho-maria, a 190° C, durante cerca de 50 minutos.

4 Retire o pudim depois de cozido, deixe-o arrefecer bem e desenforme-o sobre um prato de servir. Decore com o morango, mirtilos e fios de ovos. Está pronto a ir à mesa.