

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

Energia	380,7 kcal	19%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	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 190º 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.