

Sobremesas | Doces de Colher

Pudim de Laranja

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

6 0 folhas de gelatina
450 g de açúcar
5 dl de sumo de laranja
1 c. de sopa de margarina
12 0 gemas de ovo

Informação nutricional

Energia	312,8 kcal	16%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	8,2 g	12%*
Hidratos de Carbono	56,5 g	22%*

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

Preparação

1. Ponha a gelatina de molho em água fria.
2. Para preparar o pudim de laranja, leve o açúcar ao lume com o sumo coado das laranjas e a margarina. Deixe ferver sobre lume brando, durante cerca de 15 minutos.
3. Entretanto, bata durante este tempo as gemas com a batedeira elétrica.
4. Retire a calda do lume e adicione-lhe a gelatina escorrida. Mexa até a gelatina estar bem dissolvida e junte, cuidadosamente, a calda em fio à gemada, misturando bem.
5. Deite o preparado numa forma de pudim, previamente passada por água fria e leve ao frigorífico até prender.
6. Desenforme o pudim de laranja e enfeite com gomos deste fruto.