



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

<b>Energia</b>	312,8 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	8,2 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.