

PUDIM DE LEITE COM SINTONIA (CASTANHA DE CAJU COM CANELA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 latas de leite condensado

2 latas de leite (usar a lata do leite condensado como medida)

CALDA:

Calda:3 colheres de açúcar

FAROFA DE CASTANHA DE CAJU:

Farofa de castanha de caju:100 g de castanha de caju

2 colheres de sopa de açúcar

pitadas de canela

MODO DE PREPARO

Para preparar o pudim, faremos ele no fogão e não no forno.

A forma usada nesta receita possui 22 cm de diâmetro e para usá-la no fogo.

Para iniciar, faça primeiro a farofa de castanha de caju.

Bater a castanha no liquidificador, até virar uma farinha de castanha.

Poderão ficar uns pedacinhos maiores, não tem problema.

Depois misturar o açúcar à farofa e bater rapidamente, só para incorporar um no outro.

Reserve.

Para fazer a calda, colocar a forma de pudim no fogão em fogo baixo e colocar o açúcar.

Vá mexendo aos poucos até caramelar o açúcar, com cuidado para não queimar.

Reserve.

A massa do pudim é tradicional.

Bater todos os ingredientes no liquidificador, até ficar homogêneo.

Colocar a forma caramelada dentro da panela com tampa com uma folga de um dedo para colocar água para cozinhar o pudim, com água fria mesmo, com cuidado para não transbordar.

Colocar a massa do pudim dentro da forma.

Agora a forma ficará pesada e você verá a altura da água dentro da panela.

Ela deve ficar na metade da forma de pudim.

Senão ao começar a ferver a água para o cozimento, pode transbordar para fora e respingar em você, no fogão ou até mesmo cair dentro da massa.

Por isso é importante o uso da tampa da panela.

Agora salpique a farofa com uma colher, por cima da massa líquida do pudim e depois coloque as pitadas da canela a seu gosto por cima da farofa de castanhas.

Tampe e ligue o fogo.

Deixe cozinhar em fogo médio/baixo, sempre de olho para a água não secar.

Pode ser necessário repor mais água umas 3 ou 4 vezes, até ele terminar de cozinhar.

Após o término do cozimento, tire a forma de dentro da panela e ponha para esfriar em um tabuleiro com água fria.

Após esfriar, leve à geladeira até gelar bem.

Para desenformar, passe uma faca com muito cuidado nas bordas e no centro, para soltar o pudim das paredes da forma, mas sem danificar o pudim.

Leve ao fogo baixo por 1 minuto para soltar com a calda.

Agora desenforme seu pudim num prato grande, com cuidado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28602-pudim-de-leite-com-sintonia-castanha-de-caju-com-canela.html>