

PUDIM ABADE DE PRISCOS

INGREDIENTES

1/2 kg açúcar

1/2 litro de água

15 gemas de ovos

50 g de toucinho de presunto

1 cálice de vinho do porto

caramelo líquido

pau de canela

casca de limão

MODO DE PREPARO

Corte o toucinho em tiras muito finas.

Em um tacho leve ao fogo a água com o açúcar, o toucinho, a casca do limão e o pau de canela. Deixe ferver até fazer ponto de fio. Passe depois por uma peneira e deixe esfriar.

Bata as gemas com o vinho do porto e junte a calda morna mexendo sempre.

Em uma forma caramelizada coloque tudo, tape e cozinhe em banho-maria durante 40 minutos.

Desenforme frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40310-pudim-abade-de-priscos.html>