



# PUDIM ABADE DE PRISCOS



Sobremesas e Gelados



107 MIN



FÁCIL



10 UNIDADES



YÄMMI 2

## Ingredientes

### Para o caramelo:

- 100 g de água
- 200 g de açúcar

### Para o pudim:

- 600 g de água
- 400 g de açúcar
- Casca de 1 limão (sem a parte branca)
- 2 paus de canela
- 40 g de toucinho fresco
- 24 gemas
- 40 g de vinho do Porto tawny (40 ml aprox.)

## Preparação

- 1º Prepare o caramelo: deite a água e o açúcar numa frigideira e deixe ferver até obter uma tonalidade dourada. Verta o caramelo, imediatamente, numa forma de pudim e, com a ajuda de um pano, rode a forma de modo a cobrir bem o fundo e as paredes. Reserve.
- 2º Prepare o pudim: coloque no copo a água, o açúcar, a casca de limão, os paus de canela e o pedaço de toucinho inteiro. Programe 45 minutos, a 100°C na velocidade 2 com a Rotação Inversa
- 3º Coloque o cesto sobre a tampa, em vez do copo de medição, para ajudar a evaporar a água e evitar salpicos.
- 4º Quando terminar o tempo programado, retire os paus de canela, a casca de limão e o toucinho, e deixe amornar.
- 5º Pré-aqueça o forno a 160°C.
- 6º Num recipiente à parte, misture as gemas com o vinho do Porto. Reserve.
- 7º De seguida, programe 2 minutos na velocidade 3 e deite a mistura de gemas e vinho do Porto, em fio, pela abertura da tampa.
- 8º Verta o preparado na forma de pudim e leve ao forno, em banho-maria, durante cerca de 1 hora.
- 9º Deixe arrefecer e desenforme.

**Nota:** Para cozer em banho-maria no forno, pode deitar água a ferver num tabuleiro de forno e colocar sobre a mesma a forma com o pudim

**Dica:** Transforme as claras que sobraram em suspiros ou molotoff!