



# PUDIM ABADE DE PRISCOS XL



Sobremesas e Gelados



121 MIN



FÁCIL



1618 DOSES



YÄMMI 2

## Ingredientes

- Para o Pudim:
- 800 g de água
- 500 g de açúcar
- Casca de 1 limão (sem a parte branca)
- 2 ou 3 paus de canela
- 50 g de toucinho fresco
- 32 gemas
- 50 g de vinho do Porto tawny
- Para o Caramelo:
- 150 g de água
- 300 g de açúcar

## 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 grande 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 na panela a água, o açúcar, a casca de limão, os paus de canela e o toucinho. Programe 50 minutos a 100°C na velocidade 2.
- 3º** Quando terminar o tempo programado, retire a panela e deixe amornar. Pré-aqueça o forno a 160°C. Num recipiente à parte, misture as gemas com o vinho do Porto. Reserve.
- 4º** Retire os paus de canela, a casca de limão e o toucinho. De seguida, programe 1 minuto na velocidade 3 e deite a mistura de gemas e vinho do Porto, em fio, pela abertura da tampa.
- 5º** Verta o preparado na forma de pudim e leve ao forno, em banho-maria, durante cerca de 70 minutos.
- 6º** 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!