Épocas Festivas

PUDIM DE CASTANHAS

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 6 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ, DE CANELA
- 1 COLHER DE SOPA, DE MAISENA
- 2 LATAS E MEIA DE LEITE MEIO GORDO(USAR A LATA DO LEITE CONDENSADO COMO MEDIDA)
- 1 COLHER SOBREMESA, DE MEL
- 200 G DE CASTANHAS COZIDAS (OU ASSADAS, TRITURADAS EM PEDAÇOS)

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor
2. Adicione todos os ingredientes, excepto as castanhas.
3. Programar velocidade 5 por 1 minuto. Adiciona as castanhas e programar velocidade 3 por 20 segundos. Se necessário utilizar a espátula para ficar homogeneo.
4. Forrar a forma com caramelo. Encha a forma com o preparado. Colocar 0,7 Lt água na taça. Colocar a forma do pudim na taça e fechar com a tampa da forma. Se não tiver, use papel alumínio. Tapar a CC. A tampinha de vapor fica só pousada porque a forma não permite encaixar. Programar 100° por 35 minutos. Ps- formas de pudim, medidas de 13 a 18.
5. Ou pode cozer em banho Maria durante 20 minutos na panela de pressão.
6. Receita e foto de Carmo Medinas