

PUDIM DE ÁGUA



INGREDIENTES

- 10 GEMAS
- 1 LITRO + 7 DL, DE ÁGUA
- 180 G. DE FARINHA
- 300 G. DE AÇÚCAR
- 1 PACOTINHO DE AÇÚCAR BAUNILHADO (7.5 G)
- 1 PAU DE CANELA
- 1 ANIS ESTRELADO
- CASCA DE 1 LIMÃO
- CASCA DE 1 LARANJA

CONFEÇÃO

1. Lave a laranja e o limão e retire-lhes a casca (sem a parte branca).
2. Coloque na taça com o acessório misturador, um litro de água, o pau de canela e as cascas de laranja e limão. Aqueça na Vel.3/90 °C/15 min. Retire da taça, coe o liquido e reserve-o.
3. Coloque agora o acessório batedor, os 7 dl de água restante, as gemas, o açúcar, a farinha e misture na Vel..5/1 min.
4. Programar agora a Vel. 5/90 °C/15 min. Após 30 segundos, junte a calda quente que havia reservado, pelo orifício da tampa.
5. Após terminar o tempo de cozedura, misture o pudim por 30 seg/Vel.7 para o homogeneizar.
6. Deite o pudim numa taça ou divida-o por tacinhas e leve ao frigorífico, por pelo menos 1 hora.
7. Na hora de servir, cubra o pudim com açúcar granulado ou mascavado e caramelize, utilizando um maçarico de cozinha ou ferro em brasa.