

PUDIM DE LARANJA



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 40 CL DE LEITE
- 80 G DE AÇÚCAR
- 8 CL DE CARAMELO LÍQUIDO
- 2 LARANJAS (GOMOS E RASPA)
- PAPEL VEGETAL COM O MESMO DIÂMETRO QUE A CUBA
- 4 TACINHAS (14 CL)

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça grande: mexa os ovos com o açúcar.

3. Junte o leite e as raspas da laranja. Deite 2 cl do caramelo em cada uma das tacinhas.

4. Deite a mistura anterior sobre o caramelo. Cubra as tacinhas com película aderente. Forre a base da cuba com papel vegetal e coloque as tacinhas. Deite 20 cl de água.

5. Tempo de cozedura: 6 minutos.

6. Deixe repousar durante 12 horas. Coloque num prato e decore com os gomos da laranja.
