

Número	46	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PUDIM ABADE DE PRISCOS				

Pudim Abade de Priscos

Ingredientes:

- >500 g de açúcar
- >0,5 l de água
- >50 g de toucinho fresco
- >15 gemas de ovo
- >1 limão
- >1 pau de canela
- >1 cálice de vinho do Porto
- >200 g de açúcar para o caramelo

Modo de preparação:

Barra-se a forma com o caramelo. Num tacho, leva-se ao lume o açúcar com a água, uma tira de casca de limão cortada fininha, a canela e o toucinho cortado às tiras. Ferve até obter ponto de fio. Retira-se do lume, passa-se por um passador de rede e deixa-se arrefecer. Juntam-se as gemas cortadas com uma faca e misturadas com o vinho do Porto. Deita-se o preparado na forma e coze em banho-maria em forno muito quente: só se desenforma morno.