

Número	47	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PUDIM DE CHÁ DE MACEDO DE CAVALEIROS				

Pudim de chá de Macedo de Cavaleiros

Ingredientes:

- >500 g de açúcar
- >0,5 l de chá forte
- >20 g de farinha
- >150 g de açúcar para o caramelo
- >1 l gemas
- >1 ovo inteiro

Modo de preparação:

Batem-se as gemas com o ovo, a farinha e o açúcar. Adiciona-se o chá e bate-se só até ligar. Deita-se em forma barrada com o caramelo e coze em banho-maria.