

Número	48	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>PUDIM DE MAÇÃ (Bragança)</b>				

## Pudim de maçã (Bragança)

### Ingredientes:

- >15 gemas
- >375 g de açúcar
- >225 g de maçã reineta cozida ou assada
- >180 g de açúcar para o caramelo

### Modo de preparação:

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e ferve até ficar em ponto de pérola forte. Mistura-se a maçã desfeita com um garfo e deixa-se arrefecer. Juntam-se as gemas e deita-se em forma barrada com açúcar caramelizado. Coze em banho-maria durante uma hora e meia.