

Número	50	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>PUDIM DE TRÁS-OS-MONTES</b>				

## Pudim de Trás-os-Montes

### Ingredientes

- >50 gramas de toucinho (entremeado)
- >100 gramas de toucinho (gordura)
- >1 chávena de doce de chila
- >1 chávena de doce de abóbora (menina)
- >100 gramas de amêndoas raladas
- >250 gramas de açúcar
- >8 gemas
- >4 claras
- >casaca de limão
- >1/2 chávena de água

### Modo de preparação:

Ponha de molho os dois pedaços de toucinho, de um dia para o outro, para perderem o excesso de sal. Quando for preparar o pudim passe pela máquina o toucinho gordo, enquanto ferve o açúcar com a água e o toucinho entremeado, acrescentando também uma casca de limão. Ao obter um ponto alto leve ao lume e ponha de lado o toucinho entremeado e a casca de limão. Deixe arrefecer um pouco e misture, numa vasilha funda, com os doces, as amêndoas, as gemas e o toucinho passado pela máquina. Depois de obter uma massa homogénea adicione as claras, batidas em castelo. Leve a cozer em forno um pouco menos médio, para passar devagar, em forma muito bem untada, se possível, forrada, no fundo, com um pouco de papel vegetal, igualmente untado. Sirva depois de frio.