

Pudim Malva

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

Pudim:

- 1 chávena farinha
- 1 colher de chá carbonato de sódio
- 1 colher de chá Pêssego jam
- 3 colheres de chá manteiga
- 1 chávena leite
- 1 ovo grande
- 1 chávena açúcar
- 1 colher de chá sumo limão

Cobertura:

- 1 chávena natas
- 1/2 chávena manteiga
- 1 chávena açúcar
- 1/2 chávena agua a ferver

Preparação:

Pudim:

- Num recipiente bater o açúcar e a manteiga até obter um preparado fofo.
- Adicionar o ovo e bater.
- Adicionar o sumo de limão, o bicarbonato de sódio e a compota de pêssego.
- Adicionar a farinha e o leite mexendo sempre.
- Cozinhar a 180C durante 1 hora numa terrinha de vidro.

Cobertura:

- Bater todos os ingredientes durante 5 minutos.
- Colocar sobre o pudim ainda quente, mal saia do forno.
- Voltar ao forno ate caramelizar, opcional.
- Adicional baunilha, opcional.