

Pudim de Natal

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 tigela de feijão branco
100gr de miolo de amêndoa
100 gr de nozes
200gr de açúcar
7 gemas
1 limão

Preparação:

De véspera, demolhe o feijão em água fria. Coza-o noutra água até ficar macio. Escorra, reduza a puré e passe por uma peneira fina. Escalde as amêndoa, pele-as ainda quentes e passe pela máquina de picar. Passe também as nozes e reserve. Dentro de uma caçarola, leve ao lume o açúcar com um pouco de água. Deixe ferver até obter uma calda em ponto de pasta. Fora do lume, junte o miolo de amêndoa e de noz e o polme de feijão. Misture e leve novamente ao lume, sem parar de mexer, até o doce fazer estrada no fundo da caçarola. Deixe arrefecer e junte as gemas batidas. Leve de novo ao lume para as gemas cozerem. Deite o doce num prato e quando arrefecer modele-o, dando-lhe a forma de um sino, de uma estrela ou de uma coroa. Enfeite com fios de ovos, chantilly e chocolate.