



Pudim de Milho e Requeijão



Dificuldade
Difícil



Tempo
Entre 1-2 h



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Milho Doce
- 180 g requeijão; 200 g açúcar
- 4 ovos; 3 dl leite
- 1 c. sopa de manteiga
- 1 c. café de canela em pó
- 2 c. sopa de amêndoa picada
- 2 c. sopa de passas
- caramelo líquido

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
254 Kcal	38 g	8 g	9 g

Preparação

1. Coza o Milho Doce seguindo as instruções da embalagem. Escorra e triture muito bem, até obter um creme. Envolve o requeijão esmagado e misture bem.
2. À parte, bata os ovos até fazerem espuma. Junte a manteiga derretida, a canela, o açúcar, a amêndoa picada, as passas e, por fim, o leite. Misture ao preparado de milho e requeijão.
3. De seguida, caramelize uma forma de pudim e preencha com o creme de milho. Leve ao lume, em banho-maria, cerca de 50 min. a 160°.
4. Deixe arrefecer e desenforme.

Produtos Associados



Ervilhas

400 g



Brócolos

400 g



Favas Finas

400 g



Ervilhas

1 kg



Batatas Julianas

1 kg