



Pudim Cremoso de Casca de Melão

Ingredientes (para 6 pessoas):

Casca de 1 melão médio (aproximadamente 2 xícaras de casca picada)

200 ml de leite

3 ovos grandes

1 xícara de açúcar (aproximadamente 200g, ajuste a gosto)

1 colher de sopa de manteiga (para untar e sabor)

Uma pitada de sal

Modo de Preparo:

Prepare a casca de melão: Lave bem a casca do melão, removendo qualquer resíduo da polpa. Corte a casca em pedaços pequenos. Cozinhe em água fervente por cerca de 10-15 minutos até ficar macia. Escorra bem e reserve.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de pudim com furo central (ou um refratário médio) com a manteiga e polvilhe com um pouco de açúcar.

No liquidificador, bata as cascas de melão cozidas e escorridas com o leite até obter um creme homogêneo.

Em uma tigela separada, bata os ovos com o açúcar e o sal até incorporar bem.

Adicione a mistura de melão e leite aos ovos batidos, misturando delicadamente até que tudo esteja bem combinado.

Despeje a mistura na forma untada.

Leve ao forno em banho-maria (coloque a forma do pudim dentro de uma forma maior com água quente) por aproximadamente 45-60 minutos, ou até que o pudim esteja firme e levemente dourado nas bordas. O teste do palito deve sair limpo.

Retire do forno e do banho-maria. Deixe esfriar completamente à temperatura ambiente antes de levar à geladeira por algumas horas (idealmente 4 horas ou mais) para firmar bem.

Desenforme com cuidado antes de servir.

Preparo

aproximadamente 20 minutos

Cozimento

45 minutos a 1 hora

Serve

Serve 6 pessoas

Dieta

Sem glúten

Dica

Para um toque extra de sabor, adicione uma pitada de canela em pó ou essência de baunilha à mistura do pudim antes de assar. Você também pode caramelizar a forma com açúcar antes de untar para um pudim com calda.