



▢ Pudim de Leite Condensado Clássico com Calda de Caramelo

Uma sobremesa atemporal que celebra a harmonia entre seus ingredientes, perfeita para qualquer ocasião!

▢ Ingredientes Identificados:

- Pudim de Leite Condensado - pronto, com calda de caramelo
- Calda de Caramelo - caseira, abundante

▢ Combinação perfeita para uma receita deliciosa!

▢ Ingredientes da Receita (para 6 pessoas):

- 1 xícara (chá) de açúcar (para o caramelo)
- 1/4 xícara (chá) de água quente (para o caramelo)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 3 ovos grandes
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

▢ Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!

▢▢ Modo de Preparo:

Comece preparando o caramelo: Em uma forma de pudim com furo central (aproximadamente 20cm de diâmetro), adicione o açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até que o açúcar derreta completamente e forme um caramelo dourado. Com cuidado, adicione a água quente (ela irá borbulhar, então faça isso com atenção) e misture até dissolver qualquer cristal de açúcar. Espalhe o caramelo por toda a base e laterais da forma, girando-a. Reserve.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o leite, os ovos e a essência de baunilha. Bata por cerca de 3 a 5 minutos, até obter uma mistura homogênea e levemente aerada. Este tempo de batida ajuda a incorporar ar, resultando em um pudim com textura mais uniforme.

Despeje a mistura do liquidificador sobre o caramelo já frio na forma. Cubra a forma com papel alumínio, vedando bem as bordas.

Prepare o banho-maria: Coloque a forma de pudim dentro de uma assadeira maior e adicione água quente na assadeira, até que atinja aproximadamente metade da altura da forma do pudim.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C (temperatura média) por cerca de 1 hora e 15 minutos a 1 hora e 30 minutos, ou até que, ao espesar um palito, ele saia limpo. O tempo pode variar conforme o forno.

Após assar, retire o pudim do forno e do banho-maria. Deixe esfriar completamente em temperatura ambiente e, em seguida, leve à geladeira por no mínimo 4 horas, ou idealmente, de um dia para o outro, para que fique bem firme e gelado.

Para desenformar, passe uma faca fina sem serra nas laterais do pudim e no centro do furo. Coloque um prato de servir sobre a forma e, com um movimento rápido e firme, vire a forma de cabeça para baixo. O caramelo escorrerá e cobrirá todo o pudim. Sirva gelado!

□ Tempo de Preparo

Tempo ativo de preparo (caramelo e mistura): Menos de 15 minutos. Tempo total (incluindo forno e refrigeração): Aproximadamente 6 horas.

□ Rendimento

Serve 6 pessoas

□ Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Forno a gás ou elétrico, Liquidificador, Forma de pudim com furo central (20cm), Assadeira maior para banho-maria

△ Observações

Esta receita, em sua versão clássica, contém açúcar e leite condensado, sendo rica em carboidratos. Para quem possui restrição de Diabetes, esta versão não é adequada. Consulte as "Sugestões de Substituições Inteligentes" para uma alternativa mais apropriada.

□ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver leite integral, pode usar leite desnatado ou semidesnatado, mas a textura pode ficar um pouco menos cremosa.

Para uma versão mais leve ou para Diabetes: Substitua o açúcar do caramelo e o leite condensado por versões diet/zero. O leite pode ser desnatado. Ajuste a quantidade de adoçante conforme o seu gosto, lembrando que a textura e o sabor podem ser ligeiramente diferentes.

Para intensificar o sabor: Adicione raspas de limão ou laranja à mistura do pudim antes de bater, ou um toque de licor de sua preferência (ex: Cointreau, rum) para um toque adulto.

□ *Dica do Chef:* Para garantir um pudim bem lisinho e sem furinhos, bata a mistura no liquidificador por um tempo suficiente para incorporar bem os ingredientes, mas não em excesso, e sempre cozinhe em banho-maria. A paciência para refrigerar bem é o segredo para um desenformar perfeito e uma textura impecável!