



7 Deliciosas Recetas De Pudins



DESDE 2011

Bem Vindos ao

E-book



Pudins Deliciosos



Olá meus queridos estou de volta com mais algumas receitas, agora são ELES os Pudins, sempre adorados. Selecionei as receitas que mais gosto de fazer pois são sempre muito bem vindas como sobremesa. Esses doces são tradicionais e super agradam a grande maioria, além de ser bem prático o preparo. A família agradece um "agradinho" como esses ou seus amigos jamais esquecerão o seu Pudim.

Vou contar um segredinho: As pessoas costumam levar flores quando vão visitar seus amigos ou são convidados para um jantar na casa de amigos queridos. Eu, ah eu, costumo levar "BOLO" ou "PUDIM", posso garantir que é sempre um sucesso. Pois é sempre bom adoçar a vida de alguém que nos é especial.

Beijos doces da Dani ;)

Índice

- Pudim de leite
- Pudim de chocolate
- Pudim de laranja
- Pudim de leite em pó
- Pudim de milho
- Pudim de abacaxi
- Pudim brigadeirão
- Calda
- Banho Maria



DESDE 2011

Pudim de Leite

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de de leite(vaca)
- Calda

Modo de Preparo

No copo do liquidificador coloque os ovos inteiros e bata por aproximadamente 3 minutos, acrescente o leite e o leite condensado, bata por mais uns 4 minutinhos.

Agora coloque o pudim em uma assadeira de anel caramelada de a que eu uso tem 13 cm de diâmetro por 7 cm de altura. É uma assadeira pequena , mas cabe essa receita certinha. Cubra a assadeira com papel alumínio isso evita que seu pudim resseque ou queime a parte superior.

Obs: Se você gosta do pudim bem lisinho sem furinhos, pode acrescentar 1 colher (sopa) de amido de milho (maisena).

Quanto mais batermos nosso pudim no liquidificador mais furinhos terá. O forno deve estar pré aquecido em temperatura média 180 a 200 graus o pudim será assado em banho -maria por cerca de 1 hora

Dicas sobre o banho-maria , calda e desenformar estão na última página.



Pudim de Chocolate

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas (medida) de leite de vaca
- 1 xícara de chocolate em pó 50% cacau
- Calda

Modo de preparo

Coloque no copo do liquidificador os ovos inteiros, o leite de vaca o leite condensado e bata no liquidificador por cerca de 2 minutinhos e junte o chocolate em pó com o liquidificador ligado e continue batendo por mais uns 3 minutos.

Pronto, coloque a mistura na assadeira caramelada, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido 180 graus (ou seja forno médio) e em banho -maria por cerca de 1 hora .

Obs: a Receitinha da calda, do banho-maria e desenformar estarão todos na última página ok ;)



Pudim de Laranja

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (medida) de suco de laranja pêra(peneirado)
- 1 colher(sopa) de raspas de laranja
- Calda

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado e lo suco de laranja. Bater por cerca de 4 minutinhos. coloque as raspas de laranja ligue rapidamente o liquidificador e desligue. Coloque a mistura em uma assadeira de pudim já caramelada. Cubra com papel alumínio e asse em banho-maria em forno médio(180 a 200) cerca de 1 hora.

Espere esfriar e leve a geladeira por cerca de 5 horas e depois desenforme.

Obs: A receitinha da calda , do banho -maria e de desenformar coloquei na última página do nosso E-book.



Pudim de Leite em Pó

Ingredientes

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras(chá) de água
- 3 xícaras(chá) de leite em pó
- 2 e 1/2 xícaras(chá) de açúcar refinado
- 1 colher(sopa) de amido de milho
- Calda

Modo de preparo

Para o pudim, bata no liquidificador o açúcar, o leite em pó, a água, os ovos e o amido de milho até ficar homogêneo. Despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno médio, pre aquecido, em banho-maria, coberto com papel-alumínio, por cerca de 1 hora ou até firmar.

Dica: O leite em pó você pode usar o de sua preferência, mas o Leite Ninho é incomparável.

Obs: Todas a dicas e a receita da calda, banho-maria e como desenformar estão na última página .



Pudim de Milho

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 1/2 xícara (chá) de leite de vaca
- 1 vidro (200ml) de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de milho verde (sem a água)
- Calda

Modo de preparo

Coloque no copo do liquidificador as 2 latas de milho escorridas (sem a água) e o leite, por cerca de 2 minutos, depois passe essa mistura pela peneira e depois devolva o suco ao copo do liquidificador para que possamos bater os outros ingredientes.

Junte o leite de coco, o leite condensado e os ovos e bata novamente. Coloque em uma assadeira de pudim com calda.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por cerca de 1 hora+ ou -.

Dica: nessa calda podemos adicionar 1 colher (sopa) de canela em pó para saborizar.



Pudim de Abacaxi

Ingredientes

- 1 abacaxi médio picado e cubinhos
- 6 xícaras(chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 caixas de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de creme de leite sem o soro, já em temperatura ambiente

Modo de preparo

Deixe a lata o creme de leite na geladeira, e depois remova o soro, e deixe fora da geladeira pelo menos 1 hora antes de fazer o pudim.

Descasque o abacaxi e pique em cubinhos. Despreze o miolo.

Em uma panela grande coloque a água e o açúcar. Misture bem e acrescente o abacaxi. Leve ao fogo alto até ferver. Baixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione as 3 caixinhas de gelatina. Mexa bem. Ponha o creme de leite sem soro e mexa até obter uma mistura homogênea.

Coloque em uma forma de anel com 24 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

Obs: A forma deve ser untada com um fio de óleo e duas colheres de água, espalhe bem. Espere esfriar e leve para a geladeira até o dia seguinte, o ideal é fazer de um dia para o outro.

Para poder desenformar: Coloque a assadeira dentro de uma tigela com um pouco de água (3 dedos) em temperatura ambiente por 5 minutos. Passe uma faca de ponta redonda ao redor da gelatina do anel central da forma. Gire a assadeira para ir desgrudando. Vire a gelatina em um prato de servir. Prontinho é só servir e deixar sua família feliz.



Pudim Brigadeirão

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 1 colher(sopa) de margarina
- 2 colheres(sopa) de açúcar
- 1 xícara(chá) de chocolate em pó 50 % de cacau
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (sem soro)

Modo de preparo

Bater no liquidificador todos os ingredientes, lembrando sempre de colocar primeiro os ingredientes líquido e bater por cerca de 4 minutos.

Untar uma assadeira, de pudim ou anel com 13 cm de diâmetro e 7 cm de altura com margarina e açúcar.

Colocar a mistura na assadeira cobrir com papel alumínio e levar ao forno pré aquecido em 180 graus ,em banho maria , por cerca de 1 hora.

Obs: Todas as orientações quanto ao banho maria e ao desenformar estão na última página de nosso E-book.

Dica: para decorar seu Brigadeirão use confeitos como o granulado, chocoball ou até raspas e chocolate.



Calda

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de preparo

Coloque o açúcar e a água numa panela grossa.

Misture os ingredientes deixe ferver em fogo baixo até obter uma calda cor de caramelo (leva cerca de 10 minutos).

Obs: Não mexa mais durante o cozimento. Caramelize com a calda o fundo da fôrma. Essa é a calda que faço para todas as receitas que utilizam calda , uma outra dica é que a calda deve estar espalhada por toda a assadeira.

Banho-Maria

Ferva água uma chaleira ou caneca e coloque em uma assadeira, pingue umas gotas de limão ou vinagre para não deixar sua assadeira escura, coloque dentro a assadeira de pudim já com a mistura a ser cozida e coberta com papel alumínio. O fato de colocar a água fervendo acelera um pouco o processo de cozimento. Tem algumas pessoas que preferem assar o pudim no assoalho do forno, isso também é uma forma de acelerar o cozimento

Desenformar

Após o cozimento de seu pudim, passe a faca na borda,desprendendo todo o pudim da lateral,espere esfriar e leve a geladeira, o ideal é que fique lá por cerca de umas 4 horas.

Para ajudar você a desenformar, aqueça um pouco de água e coloque e umedeça um pano, envolva a assadeira com esse pano quente , dessa forma a calda derrete um pouco e se solta rapidamente.

