MÉTODO

pudim perfeito

PUDIM DE LEITE

Ingredientes
395g de leite condensado
4 gemas
170g de leite líquido
200g de açúcar
100ml de água

Modo de preparo
Para a calda, derreta 200g de açúcar em fogo médio com cuidado para não queimar. Vá acrescentando os 100ml de água aos poucos, misturando bem até dissolver por completo. Desligue o fogo quando a calda estiver na tonalidade âmbar. Para o creme do pudim, misture delicadamente o leite condensado às gemas peneiradas. Acrescente o leite líquido mexendo com cuidado até ficar bem homogêneo. Deixe descansar por 20 minutos e peneire novamente para colocar nas forminhas.

RECHEIO DE NINHO

Ingredientes
395g de leite condensado
30g de leite ninho
200g de creme de leite

Modo de preparo
Junte primeiramente o leite condensado e o leite ninho até misturar tudo. Acrescente o creme de leite e ligue o fogo e mexa até dar o ponto.

CREME DE NINHO

Ingredientes
Recheio de Ninho (1 receita)
100g de creme de leite

Modo de preparo
Deixe o recheio de ninho descansar por pelo menos 4 horas na geladeira e depois acrescente o creme de leite e bata na batedeira até que fique bem lisinho e cremoso.

MASSA AMANTEIGADA

Ingredientes
200g de margarina ou manteiga (gelada)
4 ovos
200g de açúcar
200g de trigo com fermento
5g de fermebto
100g de creme de leite
(Caso utilize trigo sem fermento, utilize 10g de fermento)

Modo de preparo
Primeiramente bata por 1 minuto apenas a manteiga/margarina, acrescente o açúcar e os ovos e bata até virar um creme. Vale lembrar que o processo de cremagem (mistura da manteiga com o açúcar e ovos) é essencial para garantir uma massa bem fofinha. Após bater , acrescente o trigo, fermento e creme de leite delicadamente, apenas para misturar tudo. Leve a batedeira por 5 segundos, bater demais nesse momento vai desenvolver glúten e deixar sua massa pesada. Leve ao forno pré-aquecido 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

MARCAS QUE UTILIZO

Leite condensado moça ou itambé
Creme de leite camponesa ou ccgl
Trigo finna
Açucar união
Leite em pó ninho
Leite líquido ninho
Fermento dr oetker

carlabiancasc@gmail.com