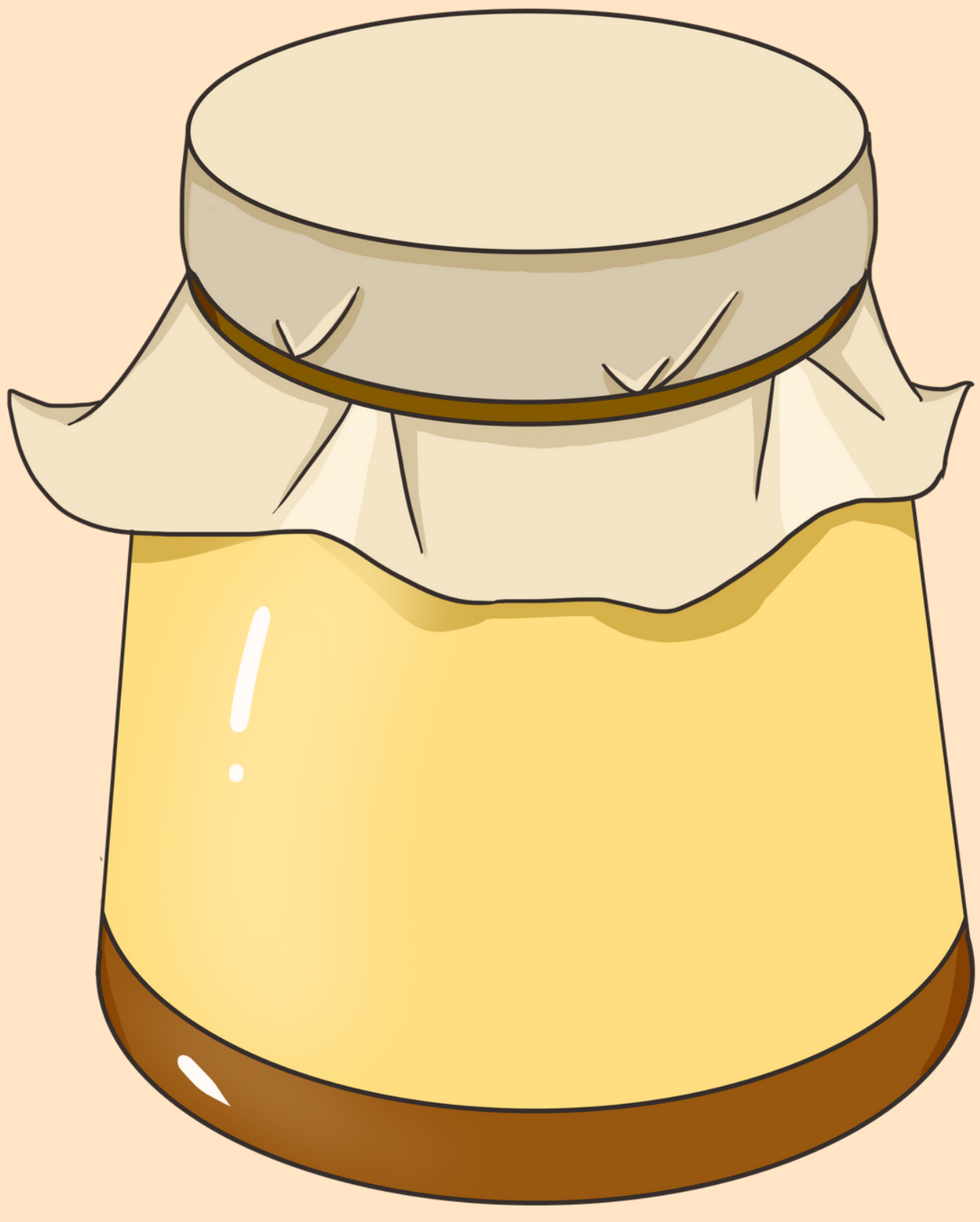




PUDIM NO POTE







Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM NO POTE

Ingredientes

- 1 e 1/2 lata de leite condensado.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 4 ovos.

Calda :

- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 1 xícara (chá) de água morna.

Modo De Preparo

- Para a calda, coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo até dissolver e ficar dourado.
- Adicione a água morna, com cuidado e aos poucos, até dissolver o caramelo na água e formar uma calda rala.
- Divida metade da calda entre 5 potinhos de vidro refratários para cobrir o fundo. Reserve.
- Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo.
- Despeje nos potinhos sobre a calda, sem deixar chegar na borda.
- Coloque em uma fôrma, um ao lado do outro, e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, coberto com papel-alumínio, por 35 minutos ou até firmar.
- Retire e deixe esfriar.
- Leve à geladeira por 2 horas.
- Retire, regue com a calda restante e sirva.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM DE LEITE CONDENSADO NO POTE

Ingredientes

Pudim :

- ½ xícara de açúcar.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 lata de leite integral.
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha.
- 1 gema.
- 1 ovo.
- 8 potes pequenos de vidro.

Caramelo :

- ½ xícara de açúcar (100g).
- 50 ml de água fria.
- 50 ml de água fervente.
- 1 colher (sopa) de suco de limão.

Modo De Preparo

- Preaqueça o forno a 160C.
- Coloque o açúcar em uma frigideira e leve ao fogo baixo até obter um caramelo, evite ficar mexendo muito.
- Assim que o caramelo estiver pronto, despeje o caramelo no fundo dos vidros limpos e totalmente secos.
- Coloque o leite condensado, o ovo e a gema, misture usando um fouet (batedor de arame). Em seguida, adicione o leite e o extrato de baunilha e misture novamente.
- Passe o creme por uma peneira e divida entre os potes.
- Coloque todos os potes de vidro em uma forma, com cuidado coloque água fria na forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar em banho-maria por aproximadamente 50 minutos.
- Assim que estiver pronto, retire do forno, descarte o papel alumínio e com cuidado para não se queimar, retire os potes da forma. Deixe esfriar e depois guarde na geladeira.
- Para fazer o caramelo líquido : Leve ao fogo uma panela alta com o açúcar, a água fria e o suco de limão, misture bem e cozinhe em fogo baixo, mexendo só de vez em quando, até que comece a ficar com tom de caramelo, nesse momento adicione a água fervente e mexa, tome cuidado, pois a calda vai espumar.
- Deixe no fogo baixo por um minuto, desligue o fogo e pronto.
- Na hora de servir o pudim é só espalhar um pouco de calda na parte superior.
- Se você não usar toda a calda é só deixar guardada fora da geladeira, em um recipiente totalmente fechado. Ela dura meses e pode ser servida em outras sobremesas.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM NO POTE COM GELATINA EM PÓ

Ingredientes

Calda :

- 1 xícara (chá) de açúcar.
- ½ xícara (chá) de água.

Pudim :

- 1 lata de leite condensado.
- 1 lata de creme de leite.
- ½ medida da lata de leite condensado de leite (200ml).
- 1 colher café de essência de baunilha.
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12g).
- 5 colheres (sopa) de água para dissolver a gelatina.

Modo De Preparo

Calda :

- Em uma panela adicione o açúcar, a água misture bem e depois não mexa mais, leve ao fogo baixo até formar um caramelo ralo. Reserve e deixe amornar. Depois coloque na forma de pudim ou potinhos plásticos uma camada da calda e reserve.

Pudim :

- No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite , a essência de baunilha e a gelatina em pó sem sabor dissolvida em 5 colheres (sopa) de água. Para dissolver a gelatina leve ao banho Maria ou no micro-ondas por 15 segundos até que dissolva. Bata todos os ingredientes até que fique homogêneo.
- Despeje a mistura nos potinhos já com a calda e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas ou até que fique firme. Sirva gelado.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM CREMOSO NO POTE

Ingredientes

- 1 caixa de creme de leite.
- 2 xícaras (chá) de leite.
- 3/4 xícaras (chá) de açúcar.
- 1 colher (sobremesa) de essência ou extrato de baunilha.
- 5 gemas peneiradas.
- 5 fatias de pão de fôrma sem casca em cubinhos.
- 1/2 xícara (chá) de uvas passas (opcional).
- Manteiga ou margarina para untar.

Modo De Preparo

- Misture bem o creme de leite, o leite, o açúcar, a baunilha e as gemas.
- Incorpore delicadamente o pão em cubos e as uvas passas.
- Preencha os potinhos previamente untados com manteiga e polvilhado com açúcar.
- Asse em forno quente pré aquecido a 200°C de 20 a 30 minutos, até dourarem levemente.
- Reserve por 10 minutos e sirva em seguida.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM DE COCO DE POTE

Ingredientes

Calda :

- 1 e meia xícara (chá) de açúcar.

Pudim :

- 1 leite condensado (lata ou caixinha) 395g.
- 2 vidros de leite de coco (200 ml cada).
- 3 ovos.

Modo De Preparo

Calda :

- Em uma panela de fundo largo derreta o açúcar até ficar dourado. Junte 1 xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Reserve meia xícara dessa calda e o restante, volte ao fogo para terminar de engrossar. Em 10 vidros refratários (cerca de 100 ml de capacidade), despeje um pouco da Calda, reservando cerca de meia xícara (chá) para finalização.

Pudim :

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje nos refratários. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora. Depois de frio, distribua a Calda reservada, deixe amornar em temperatura ambiente e leve para gelar por cerca de 2 horas. Sirva.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 500 ml de leite.
- 100 gramas de chocolate meio amargo ralado.
- 1 colher (sopa) de amido de milho.
- 1 lata de leite condensado.
- 1/2 lata de creme de leite.
- Raspa de Chocolate para decorar.
- Cereja em conserva para decorar.

Modo De Preparo

- No liquidificador, bata o leite, o chocolate, o amido de milho e o leite condensado.Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo brando (160 °C), mexendo até engrossar.Retire do fogo e incorporeo creme de leite.Distribua em taças, deixe esfriar e leve à geladeira.Decore com as raspas de chocolate e as cerejas.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras



PUDIM NO POTE

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher (sopa) de maisena.
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir).
- 3 gemas peneiradas.
- 1 colher (chá) de manteiga.
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro.
- 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Calda :

- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 6 colheres (sopa) de água.

Modo De Preparo

- Para a calda, dissolva o açúcar na água até obter um caramelo dourado, despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 12 minutos ou até obter uma calda levemente dourada e não muito espessa. Desligue e reserve. Em outra panela, coloque o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, as gemas e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Deixe esfriar coberto com filme plástico para não formar película.
- Misture com o creme de leite e a essência de baunilha. Despeje em um saco de confeitar descartável e corte uma ponta com cerca de 2cm. Preencha copinhos transparentes com este creme e decore com a calda de caramelo. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar e sirva em seguida.

Todos Os Direitos Reservados - Paraíso Das Confeiteiras