

Pudim Branco -186

Ingredientes:

1 limão
150g de açúcar
100g de margarina
200g de farinha de trigo
3 claras
3 xícaras de leite
Raspas de 1 limão

Preparo:

Desmanche a farinha no leite frio. Acrescente o açúcar à margarina (ou manteiga) o caldo e a raspa de limão. Leve ao fogo e fique mexendo até formar um mingau. Retire do fogo, deixe esfriar, acrescente as claras batidas em neve e ponha numa fôrma de canudo no meio, bem untada com margarina. Leve ao forno para assar em banho-maria durante ½ hora. Sirva à gosto com ameixas em calda, cerejas ou baba-de-moça. Enfeite com suspiros.

Pudim de Abacaxi -263

Ingredientes:

1 abacaxi grande
½ kg de açúcar
2 colheres de sopa de farinha de trigo
8 ovos
1 cálice de brandy
100g de manteiga

Preparo:

Descasque o abacaxi, rale ou corte em quadradinhos bem miúdos, de modo a aproveitar todo o caldo. Leve então uma panela ao fogo com o açúcar e o abacaxi, até formar um doce coma calda grossa. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Acrescente a manteiga ao abacaxi e reserve. À parte, quebre os ovos inteiros numa tigela, bata bem até que as claras e gemas fiquem bem unidos. Junte o brandy e a farinha de trigo, continue mexendo até ficar tudo unido. Acrescente então o doce de abacaxi aos ovos e mexa tudo muito bem. Despeje numa fôrma forrada com açúcar queimado e leve a assar em banho-maria.

Pudim de Abacaxi e Leite Condensado -265

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 xícara de compota de abacaxi picadinho
1 xícara de calda de compota de abacaxi
3 ovos
1 colher de sopa de Maizena

Preparo:

Forre uma fôrma de anel com calda caramelada. Bata no liquidificador os ovos inteiros, o leite condensado, a Maizena, e a calda da compota de abacaxi. Misture o abacaxi picadinho, coloque na fôrma caramelada e leve a assar em banho-maria até ficar firme. Desenforme depois de morno. Sirva frio ou gelado. Guarneça com fatias de abacaxi.

Pudim de Abacaxi I -183

Ingredientes:

500g de açúcar

12 ovos

1 abacaxi grande e maduro

Preparo:

Descasque o abacaxi, passe-o pelo liquidificador e retire o suco. Adicione a este o açúcar, leve ao fogo e faça uma calda em ponto de pasta. Bata os ovos inteiros e misture-os à calda ainda morna, passando tudo por uma peneira fina. Coloque em fôrma untada com açúcar queimado e cozinhe em banho-maria. Se desejar, sirva com compota de ameixa.

Pudim de Abacaxi II -184

Ingredientes:

1 lata de leite moça

1 lata de suco de abacaxi

1 colherinha de chá de maizena

Pedacinhos de abacaxi

4 ovos

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Junte os pedacinhos de abacaxi e leve ao fogo em banho-maria por 2 horas, em fôrma caramelizada.

Pudim de Abóbora -225

Ingredientes:

½ kg de abóbora

2 ½ xícaras de açúcar

3 colheres de farinha de trigo

4 ovos

½ litro de leite (ou leite de 1 coco)

1 xícara de açúcar queimado

Preparo:

Escolha uma abóbora que não seja muito madura. Cozinhe em água com uma pitada de sal. Depois de cozida, passe-a por uma peneira e junte um açúcar, os ovos ligeiramente batidos, a farinha e o leite, misturando tudo muito bem. Asse em fôrma untada com a xícara de açúcar queimado, em banho-maria. Desenforme quando estiver quase frio. Pode substituir o leite de vaca por leite puro de 1 coco grande.

Pudim de Abóbora -250

Ingredientes:

1 lata de creme de leite

1 copo de leite de coco

1 copo de açúcar

1 colher de café de canela em pó

1 lata de creme de leite

½ kg de abóbora descascada

3 ovos

1 colher de café de noz moscada

Preparo:

Leve a abóbora, picada em pedacinhos, ao fogo, juntamente com o açúcar e meio copo de água, deixando cozinhar até obter uma pasta quase seca. Bata essa pasta no liquidificador juntamente com o leite de coco. Acrescente as gemas, as claras em neve, a canela, a noz moscada e o creme de leite. Unte uma fôrma para pudim com bastante manteiga, pulverize farinha de rosca, despeje a massa e leve ao forno quente durante meia hora. Deixe esfriar, desenforme e sirva bem gelado, acompanhado de creme de chantilly.

Pudim de Aipim I -192

Ingredientes:

½ kg de aipim cozido

½ kg de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

8 gemas

Leite puro de 1 coco grande

1 xícara de açúcar queimado

1 colher de sopa de Maizena

Preparo:

Cozinhe o aipim em água e sal, ainda bem quente corte-o em pedaços e passe-o no liquidificador, juntamente com o leite de coco, até que fique uma massa bem pastosa. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar espessa. Misture uma colher de sopa de Maizena e junte à massa de aipim. Forre uma fôrma com a xícara de açúcar queimado e despeje o pudim na mesma. Vai assar no forno em banho-maria. Forno regular.

Pudim de Aipim II -193

Ingredientes:

½ kg de aipim (mal pesado) ou 1 raiz grande

Leite puro de 1 coco

2 xícaras de açúcar (em ponto de fio)

1 colher de sopa (rasa) de manteiga

1 colher de sopa (rasa) de Maizena

4 ou 6 gemas

Preparo:

Cozinhe o aipim com um pouco de sal, corte e leve ao liquidificador com o leite de coco. Junte o mel, já frio, as gemas, manteiga e Maizena. Bata bem e leve a assar em fôrma caramelada.

Pudim de Ameixas -195

Ingredientes:

250g de ameixas

10 colheres de açúcar

6 claras

¼ de colher de chá de cremor tártaro

Preparo:

Retire os caroços das ameixas, leve-as ao fogo com um pouco de água e 4 colheres de açúcar. Depois de cozidas, retire-as do fogo e parta em pedaços pequenos ou passe-as no liquidificador.

Junte um pouco da calda em que ferveram. Deixe esfriar e ponha o forno a aquecer. Bata as claras com o cremor de tártaro em neve firme. Junte, uma a uma, as colheradas de açúcar restantes, continuando a bater. Ponha as ameixas picadas e um pouco do caldo em que foram cozidas. Bata bem e ponha em fôrma caramelada. Asse por cerca de 15 minutos e deixe esfriar no forno fechado. Depois de frio e desenformado, coloque ao redor um Creme: 6 gemas, 3 copos de leite, 1 ½ xícara de açúcar, 3 colheres de sopa de Maizena. Bata as gemas, junte o açúcar e a Maizena, depois o leite quente. Leve tudo ao fogo para engrossar, sem deixar ferver. Perfume com vinho ou baunilha.

Pudim de Ameixas II -218

Ingredientes:

250g de manteiga

250g de açúcar

300g de farinha de trigo

150g de passas de corinto

250g de ameixas cortadas em pedaços pequenos

6 ovos

1 colher de fermento em pó

1 colher de chá de sal

1 cálice de rum

Preparo:

Bata bem a manteiga até ficar cremosa. Junte o açúcar e os ovos inteiros, um a um, batendo bem, após cada adição. Junte a seguir as passas e ameixas e depois a farinha misturada e peneirada com o fermento. Asse em forno quente numa fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e desenformado, despeje sobre o pudim o seguinte Molho: 90g de manteiga, 30g de amêndoas moídas, 2 colheres de sopa de açúcar mascavo refinado, 1 pitada de canela, 1 pitada de noz moscada em pó, 2 colheres de sopa de rum. Bata a manteiga com o açúcar, junte as especiarias. Acrescente a seguir o rum, misture e deixe repousar, em lugar fresco, para endurecer. Polvilhe com açúcar de confeitaria, antes de servir, sobre o pudim. Adorne com um ramo de azevinho, cerejas e uma cercadura de creme de chantilly.

Este pudim também pode ser servido com o seguinte molho para pudim de Natal (receita simplificada): 3 colheres de sopa de manteiga, 2 colheres de sopa de açúcar ou mascavo refinado, 1 cálice de conhaque, 1 colher de farinha de trigo. Leve ao fogo a farinha, a manteiga e o açúcar. Assim que ferver, retire do fogo, junte o conhaque e despeje sobre o pudim. Acenda com um fósforo e sirva com a chama acesa.

Nota: Pode usar açúcar branco especial.

Pudim de Amêndoas -196

Ingredientes:

150g de amêndoas, sem casca

450g de açúcar

12 gemas

125g de manteiga

2 xícaras de água

Preparo:

Fazer com água e açúcar uma calda em ponto de pasta. Pelar e moer as amêndoas. Juntar à calda morna manteiga, amêndoas e gemas. Misturar sem bater e levar ao forno regular, em banho-maria, numa fôrma untada com manteiga. Quando um palito espetado sair seco, estará pronto. Tirar da fôrma assim que estiver bem frio. Pode fazer o mesmo com nozes, castanhas do Pará ou de caju.

Pudim de Arroz -217

Ingredientes:

8 ovos
250g de arroz
5 xícaras de leite
250g de açúcar
125g de manteiga
125g de queijo ralado
1 pitada de sal
noz moscada

Preparo:

Lave o arroz e leve a cozinhar no leite até absorver todo o leite. Passe por peneira e junte o açúcar e as gemas batidas. Misture a manteiga, o queijo ralado, o sal e a noz moscada. Misture as claras batidas em neve e despeje numa fôrma untada com manteiga. Asse em forno moderado. Pode-se juntar à massa frutas cristalizadas, partidas em pedacinhos, ou passas.

Pudim de Arroz e Passas -242

Ingredientes:

2 xícaras de arroz cru
1 lata de leite Moça
1 xícara de chá de passas sem sementes
1 colher de chá de sal
4 ovos
10 gotas de baunilha
6 xícaras de chá de água

Preparo:

Cozinhe o arroz (xícaras de chá) em água com o sal, deixando até secar. Junte o leite Moça, os ovos, a baunilha e bata no liquidificador por 3 minutos. Acrescente as passas e leve ao forno em banho-maria, em fôrma caramelizada, com 1 xícara de açúcar queimado, deixando corar. Sirva frio.

Pudim de Cará -204

Ingredientes:

½ kg de cará cozido
½ kg de açúcar
1 colher de sopa de Maizena
5 gemas
Leite de 1 coco grande

Preparo:

Cozinha-se o cará e passa-se na peneira ou máquina, deixando ficar uma massa bem passada. Faça uma calda grossa com o açúcar e uma xícara da água do coco. Deixa-se amornar um pouco. Mistura-se, então, a massa de cará, as gemas bem batidas. Junta-se a Maizena, o leite de coco, aos poucos, misturando muito bem até que fique uma mistura homogênea. Leve a assar em fôrma caramelada com 1 xícara de açúcar em banho-maria.

Nota: poderá juntar 1 colherinha de manteiga e passar no liquidificador para unir bem.

Pudim de Castanhas Portuguesas -260

Ingredientes:

½ kg de castanhas

½ kg de açúcar

1 xícara de leite de coco

100g de passas sem caroço

1 colherinha de canela em pó

6 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de noz moscada

Preparo:

Faça uma calda em ponto de pasta com o açúcar e 1 xícara de água. Retire do fogo e junte a manteiga na calda, ainda quente. Bata os ovos separados, primeiro as claras, depois as gemas. Misture com a calda todos os ingredientes, inclusive as castanhas que já devem estar cozidas, amassadas e peneiradas, deixando por último o leite de coco e os ovos. Asse em fôrma caramelada, em banho-maria.

Pudim de Chocolate -233

Ingredientes:

1 litro de leite de vaca

200g de açúcar

Ameixas

8 ovos

200g de chocolate em pó

Preparo:

Leve ao fogo o leite e deixe ferver até reduzir um pouco. Junte o açúcar e o chocolate e mexa até engrossar. Retire do fogo, esfrie ligeiramente. Bata, ligeiramente, os ovos e misture. Ponha numa fôrma com açúcar queimado e leve a assar em banho-maria. Desenforme depois de frio e sirva gelado com creme chantilly e ameixas, se preferir. A fôrma é untada com calda caramelada.

Pudim de Coco -221

Ingredientes:

400g de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá (bem cheia) de farinha de trigo

6 ovos

1 coco de bom tamanho

Preparo:

Faz-se com o açúcar e 2 xícaras de água (ou água do coco) uma calda em ponto de pasta; junta-se a manteiga, retira-se do fogo e deixa-se amornar. Rala-se o coco e divide-se em duas porções. De uma delas retira-se todo o leite grosso. Põe-se em uma vasilha a calda, os ovos ligeiramente batidos, o coco ralado e a farinha de trigo dissolvida no leite de coco. Mistura-se tudo muito bem e despeja-se em fôrma caramelada. Assa-se em banho-maria. Forno moderado.

Pudim de Coco II -255

Ingredientes:

500g de açúcar

8 claras

2 cocos

Preparo:

Ralar os cocos. Fazer uma calda com o açúcar e 1 xícara de água. Misturar o coco ralado, fino, na calda. E fazer a cocada no fogo, mexendo devagar. Retirar para amornar um pouco. Bater as claras em neve, misturar na cocada e levar ao forno em fôrma untada. Quando esfriar, rechear com doce de ameixa. Com as gemas, fazer a baba de moça, cobrir o pudim e enfeitar com fios de ovos e ameixas. Pode fazer em duas fôrmas para rechear.

Outra forma de fazer: ralar os cocos, misturar na calda feita com 1 xícara de água do coco, fazer a cocada. Bater as claras em neve, misturar na cocada e levar ao forno em fôrma untada. Quando esfriar, rechear com doce de ameixa. Com as gemas, fazer a baba de moça. Cobrir o pudim e enfeitar com ameixas.

Pudim de Coco Carioca -243

Ingredientes:

½ kg de açúcar

1 copo de leite de vaca

1 coco ralado (bem fino)

6 ovos

1 colher de sopa de Maizena

Gotas de baunilha

Preparo:

Leve a ferver o leite e o açúcar. Misture o coco ralado e quando engrossar um pouco, retire do fogo e deixe esfriar. Bata à parte os ovos inteiros e adicione à mistura, depois de fria, juntando algumas gotas de baunilha e a Maizena. Misture tudo muito bem. Unte uma fôrma com 3 colheres de açúcar bem cheias e 2 colheres de sopa de água, deixando caramelizar. Despeje a mistura e leve a assar em banho-maria. Desenforme depois de frio.

Pudim de Coco Carioca -267

Ingredientes:

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 coco

1 colher de Maizena

1 copo de leite

Preparo:

Rale o coco, fino, misturando 1 colher de Maizena (a colher deve ser medida, rasa). Mexa até engrossar. Tire do fogo, deixe esfriar. Acrescente os ovos batidos e leve ao forno para assar em banho-maria, em fôrma forrada com calda queimada.

Pudim de Farinha Láctea Nestlé -223

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 xícara de açúcar
3 ovos
3 colheres de sopa de farinha Láctea Nestlé

Preparo:

Bata o leite condensado, o leite de vaca, os ovos e a farinha numa batedeira ou passe-os pela peneira. Forre uma fôrma com calda queimada feita com a xícara de açúcar e 2 xícaras de água. Coloque a mistura na fôrma e leve ao forno em banho-maria durante 2 horas. Desenforme e leve a gelar. Enfeite com gomos de laranja açucarada ou ameixas, se quiser, ou com ameixas em calda.

Pudim de Fubá de Arroz -211

Ingredientes:

4 colheres de sopa de fubá de arroz
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 cx. de passas
1 litro de leite
8 ovos
1 pitada de sal

Preparo:

Misture o leite, o açúcar, o sal, o fubá de arroz e a manteiga, e leve a engrossar em fogo brando. Quando começar a ferver, retire, deixe amornar um pouco, mexendo sempre com uma colher de pau. Junte as gemas, ligeiramente batidas, as claras batidas em neve firme e por último, as passas. Leve ao forno em fôrma caramelada com 1 xícara de açúcar, ou se quiser, untada. Pode servir simples ou com uma calda de ameixas ou qualquer compota.

Pudim de Laranja -198

Ingredientes:

1 copo de suco de laranja
1 copo de água
2 copos de açúcar
4 gemas
2 claras
½ lata de creme de leite Moça
1 colher de sopa cheia de Maizena
1 colher de chá de manteiga

Preparo:

Leve ao fogo o suco de laranja com a água e o açúcar, bem misturado, e deixe em fogo médio, sem mexer, até conseguir ponto de fio. Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Bata as claras em neve, acrescente as gemas e misture à calda; dissolva a Maizena no creme de leite (gelado e sem o soro) e adicione à calda. Mexa bem e despeje em fôrma forrada com açúcar queimado. Leve ao forno bem quente em banho-maria. Depois de assado, enfeite com gomos de laranja doce ou ameixas, se preferir.

Pudim de Laranja -208

Ingrediente:

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara rasa de açúcar
1 xícara rasa de glicose de milho (mel Karo, rótulo vermelho)
2/3 xícara de manteiga
2 colheres de sopa de suco de limão
Suco de 1 laranja, mais água para fazer ½ xícara
2 ovos sem bater
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de fermento em pó
¼ colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de casca de laranja ralada
¼ colher de chá de casca de limão ralada

Preparo:

Peneire juntos a farinha de trigo, o sal, o fermento, o bicarbonato de sódio e o açúcar. Junte a glicose de milho, as cascas de limão e laranja raladas, a manteiga e o suco de laranja com água. Mexa, misturando bem, e bata 150 voltas. Junte os ovos inteiros e dê mais 250 batidas. Junte o suco de limão e dê outras 50 batidas. Ponha numa fôrma bem untada e ligeiramente enfarinhada e asse em forno moderado por cerca de 45 minutos. Desenforme e sirva com suco de laranjas.

Pudim de Mamão -268

Ingredientes:

1 mamão maduro (de 1 kg)
4 ovos batidos
1 colher de sopa de manteiga
3 xícaras de açúcar
1 xícara de Maizena
1 colher de sobremesa de cravo da Índia

Preparo:

Coloque numa panela o mamão cortado em pedaços. Junte o açúcar e o cravo e leve ao fogo brando para cozinhar, mexendo sempre para desmanchar bem. Depois de cozido, passe na peneira e acrescente os ovos batidos, a Maizena e a manteiga. Misture tudo até conseguir uma massa homogênea. Em fôrma caramelada, leve a assar em forno moderado.

Pudim de Nozes -226

Ingredientes:

1 xícara de chá de nozes moídas
½ litro de leite

1 lata de leite Moça
5 colheres de sopa de açúcar
5 ovos
1 colher de café de baunilha
1 pitada de sal

Preparo:

Bata os ovos como para omelete; junte o doce de leite Moça, previamente cozida em banho-maria por 2 horas e misture bem. Acrescente o açúcar, o sal, a baunilha e as nozes moídas (reserve algumas). Caramelize uma fôrma para pudim com uma calda bem grossa; junte a esta as nozes inteiras reservadas e despeje o pudim. Leve ao forno em banho-maria, até que fique completamente cozido. Desenforme e sirva gelado.

Pudim de Pão Antigo -185

Ingredientes:

200g de pão dormido (4 pãezinhos)
3 xícaras de leite
2 xícaras de açúcar
½ xícara de manteiga
1 xícara de queijo ralado
5 ovos
1 pitada de noz moscada
1 cx de passas sem sementes
1 xícara de frutas cristalizadas ou em compota misturadas

Preparo:

Corte o pão em pedaços e deixe-o amolecer no leite quente. Amasse-o depois com um garfo e passe em peneira ou liquidificador. Junte o açúcar e as gemas, bata bem. Misture a manteiga derretida, o queijo ralado e a noz moscada ralada. Bata as claras em neve firme, junte aos demais ingredientes do pudim. Parta as frutas em pedaços miúdos, junte as passas e misture ao pudim. Unte uma fôrma lisa com manteiga, forre com papel também untado e coloque o pudim. Leve a assar em forno moderado até que saia limpo um palito. Use indiferentemente sobras de compota ou frutas cristalizadas: laranja, goiaba, pêra, abacaxi, ameixa, pêssego, etc.

Pudim de Pão com Pêssegos -213

Ingredientes:

4 xícaras de migalhas de pão
2 xícaras de leite
1 xícara rasa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
Casca e suco de 1 limão
3 ovos
¼ colher de chá de noz moscada
¼ colher de chá de sal
1 lata de compota de pêssegos

Preparo:

Ponha o leite quente sobre o pão, que deve ser de véspera e medido nas xícara, ligeiramente apertados. Bata muito bem a gema com o açúcar, sal, noz moscada, casca de limão ralado. Junte

a manteiga derretida e suco de limão. Junte tudo com o pão amolecido e passado por peneira ou liquidificado. Ponha num prato de ir ao forno, bem untado e leve a assar em banho-maria em forno brando, cerca de 45 minutos. Bata as claras até ficarem firmes; junte, pouco a pouco, 3 colheres de sopa, bem cheias, de açúcar, enquanto continua a bater. Retire o pudim do forno, arranje as metades dos pêssegos, escorridas, sobre ele. Coloque o suspiro ao redor dos pêssegos. Volte ao forno por mais 15 minutos, para corar o suspiro. Sirva morno, enfeitado com pequenas porções de geléia, se quiser.

Pudim de Pão de Mamão -194

Ingredientes:

750g de leite
125g de manteiga
200g de pão
250g de açúcar
1 pitada de noz moscada
5 ovos
1 xícara de queijo ralado
1 xícara de passas sem semente
1 xícara de frutas cristalizadas
1 xícara de calda de açúcar queimado

Preparo:

Parta o pão dormido em pedacinhos. Escalde-o com o leite fervido, juntamente com a manteiga, e deixe amolecer. Passe tudo por peneira fina ou liquidificador. Junte o açúcar, gemas e noz moscada. Acrescente o queijo ralado e, finalmente, as claras batidas em neve. Junte no último momento as passas e frutas cristalizadas, cortadas em pedacinhos. Asse em fôrma caramelada com a xícara de açúcar queimado, em forno médio, até ficar bem firme. Retire do forno, esfrie 10 minutos e desenforme. Sirva frio ou morno. Decore com fatias de maçã, cortadas bem finas, e passas.

Pudim de Queijo -253

Ingredientes:

5 ovos
2 xícaras de açúcar
½ xícara de queijo Minas
1 xícara de leite
3 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa manteiga derretida

Preparo:

Bata os ovos como para pão-de-ló. Junte o açúcar, às colheradas, sem parar de bater. Em seguida, acrescente a manteiga derretida, a Maizena e o queijo ralado. Bata bem. Aos poucos, junte o leite. Asse em fôrma untada com Karo (rótulo dourado), queimado (como se faz com calda comum, só que não se acrescenta água, apenas deixando dourar o Karo. Forno moderado).

Pudim de Queijo à Moda Antiga -219

Ingredientes:

1 xícara de açúcar

6 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 ½ xícaras de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 ½ xícara de queijo ralado

Preparo:

Bata os ovos inteiros, junte o açúcar, a manteiga e a farinha. Junte o queijo ralado e, por último, o leite. Ponha em fôrma caramelada e leve a assar no forno em banho-maria.

Pudim de Sagú -205

Ingredientes:

150g de sagú
1 lata de leite Moça
1 lata de leite de coco
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa rasa de Maizena
3 ovos
1 coco pequeno ralado
1 pires de passas sem caroços
1 xícara cheia de açúcar

Preparo:

Coloque o sagú de molho em 1 ½ litro de água, durante pelo menos 4 horas. Escorra a seguir, acrescente o leite de Moça, o leite de coco e a manteiga. Leve ao fogo em caçarola média, mexendo sempre. Quando estiver começando a cozinhar acrescente os ovos inteiros, a Maizena dissolvida em um pouco de leite, o coco ralado, as passas e vá mexendo bem até que a massa esteja completamente cozida. Caramelize então uma fôrma para pudim com a xícara de açúcar queimado, despeje aí a massa de sagú e leve ao forno quente para “cozer”, até que comece a dourar. Vire a chave para “assar” até ficar completamente assado, ou seja, até que a superfície fique bem dourada.

Pudim de Tapioca -212

Ingredientes:

2 xícaras de tapioca
1 xícara de açúcar
2 xícaras de leite
1 coco grande ralado
1 xícara de água
1 colher de chá de sal

Preparo:

Rale o coco e divida-o em duas metades. Junte uma parte ao açúcar e tapioca. Ferva o leite, misturando com o sal, derrame-o fervente sobre a outra metade do coco e esprema num guardanapo para retirar todo o leite. Volte ao fogo para ferver novamente e escale a tapioca, mexendo bastante para não embolar. Deixe a tigela com a tapioca em lugar fresco, até que inche bastante (de 3 a 4 horas). Prepare com uma colher (chá) de erva-doce e água fervente um chá; coe e junte à tapioca. Ponha na fôrma e leve a gelar. Para dar mais brilho à tapioca, reserve mais ou menos 1 xícara de coco; aqueça-o e retire o leite de coco puro e ponha sobre a tapioca no

momento de servir. Junte mais açúcar, se preferir sobremesas mais doces. Decore com cerejas ou ameixas em calda.

Pudim de Veludo -256

Ingredientes:

1 copo de leite de vaca
10 colheres de açúcar
4 ovos inteiros (misturados, sem bater, passados na peneira)
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga derretida
1 pirex de queijo ralado

Preparo:

Mistura-se tudo muito bem e assa-se em fôrma caramelada. Vai ao forno em banho-maria. Deve ser bem misturado quando botar a mistura no fôrma. Pode ser servido em qualquer molho para pudim.

Pudim Delicioso de Jerimum -234

Ingredientes:

½ kg de açúcar em calda grossa
1 pratinho de abóbora
6 colheres rasas de farinha de trigo
6 colheres rasas de sopa de queijo ralado
6 gemas
3 claras
Leite de 1 coco
2 colheres de sopa de manteiga

Preparo:

Cozinhe a abóbora (jerimum) e passe pela peneira. Faça uma calda grossa com o açúcar e 1 xícara da água de coco e deixe amornar um pouco. Misture a calda do açúcar com o queijo. Bata os ovos, adicione o leite de coco puro, a manteiga e a farinha de trigo. Junte-os à calda. Por último, misture a abóbora peneirada. Leve a assar em fôrma untada com manteiga e colocada em um tabuleiro ou vasilha contendo um pouco de água suficiente para assar em banho-maria. O forno deve estar bem quente.

Pudim Diplomata -248

Ingredientes:

450g de farinha de trigo
450g de manteiga
450g de açúcar
8 ovos

Preparo:

Bata as gemas com a manteiga até ficar leve e cremosa. Junte o açúcar, batendo sempre. Misture a farinha de trigo e, por último, as claras batidas em neve firme. Mexa rapidamente sem bater. Leve a assar em tabuleiro untado e forrado com papel impermeável amanteigado. Asse em forno moderado, até ficar firme e bem cozido. Não deixe corar muito. Esfrie completamente. No dia seguinte corte o bolo em fatias frias e prepare o pudim.

Gemada: 10 ovos, 10 colheres de sopa de açúcar, 100g de ameixas sem caroços, 400g de frutas cristalizadas, 1 litro de leite, 1 xícara de vinho do Porto ou outro vinho doce, 100g de passas sem semente, 100g de goiabada cortada em cubos. Unte uma fôrma grande ou duas menores e forre com papel impermeável. Bata as clara em neve firme, junte as gemas, uma a uma, e continue a bater. Sempre batendo, junte o açúcar, depois o leite e o vinho. Corte as ameixas, as frutas cristalizadas e a goiabada em pedaços pequenos. Use figos, goiabas, cidra, laranja, abacaxi, mamão, cereja, caju, etc. Pode-se também misturar damascos, tâmaras e nozes. Vá colocando nas fôrmas grandes, untadas, camadas de bolo cortado em fatias finas e frutas cristalizadas, regando cada camada com um pouco de gemada. Leve a cozinhar em banho-maria por cerca de meia hora. Por fim, leve ao forno rapidamente para corar. Esfrie completamente antes de desenformar. No dia seguinte, desenforme o pudim, decore-o à vontade e sirva com o molho.

Molho: 4 gemas, 1 colher de café de essência de baunilha, 250g de açúcar. Faça uma calda rala com o açúcar e a água. Bata bem as gemas, passe-as por peneira e junte à calda. Mexa sempre em fogo brando até engrossar, sem deixar ferver. Perfume com essência de baunilha ou amêndoas (½ colher de café) ou qualquer licor de sua preferência. Sirva numa molheira à parte ou sobre o pudim.

Pudim do Céu -203

Ingredientes:

200g de açúcar

½ colher de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo (não muito cheia)

6 gemas

1 coco

Preparo:

Com o açúcar, faça uma calda grossa com ½ xícara de água. Junte o leite puro de coco e leve ao fogo para engrossar, tendo o cuidado de mexer sempre para não talhar. Depois, junte a manteiga e deixe esfriar. Ponha então as gemas que devem ser batidas antes. Por último, misture a farinha de trigo. Vai então assar em banho-maria em fôrma caramelada. Tendo o cuidado do mel não ficar muito escuro, pois o pudim ficará mais claro. Querendo, poderá também ser servido com compota de ameixas.

Pudim dos Bem Casados -241

Ingredientes:

450g de açúcar

125g de manteiga

125g de farinha de trigo

6 ovos

1 xícara de leite de coco (puro)

Preparo:

Bata bem a manteiga com o leite de coco, até formar uma pasta branca, bem ligada; junte 3 gemas e a farinha de trigo. Faça uma calda grossa, do açúcar, em ponto de pasta e quando estiver fervendo e no ponto, despeje dentro os ingredientes, já batidos. Mexa bastante. Deixe esfriar para então juntar as últimas 3 gemas ligeiramente batidas. Bata novamente. Só então junte as claras batidas em neve. Bata tudo durante uns 5 minutos. Leve ao forno regular em fôrma bem untada de manteiga.

Pudim Especial de Laranja -247

Ingredientes:

2 copos de suco de laranja ácida (mal cheios)
2 copos de açúcar (mal cheios)
4 ovos com as claras em neve
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 lata de creme de leite
Raspas de cascas de laranja

Preparo:

Leve ao fogo 1 copo de suco de laranja e 1 copo de açúcar, sem mexer, deixando até formar uma calda mais ou menos grossa. (Aproximadamente 15 minutos em fogo médio). À parte, dissolva a farinha no restante do caldo de laranja, acrescente as gemas e misture bem ou bata ligeiramente. Quando a calda estiver pronta e fria, misture-a à pasta de farinha de trigo e leve ao fogo, mexendo sem parar até conseguir uma consistência espessa. (Deixar engrossar mesmo). Retire do fogo e, imediatamente, junte o creme de leite (sem o soro), usando-o então gelado, o que facilita a separação do líquido, as claras em neve e as raspas de cascas de laranja. Queime o outro copo de açúcar para forrar a fôrma de pudim. (Não deixe escurecer muito). Depois da fôrma bem forrada, despeje a mistura e leve ao forno em banho-maria. Só desenforme depois de frio. Só leve ao refrigerador depois de desenformado. Sirva bem gelado.

Pudim Ligeiro de Laranja -229

Ingredientes:

1 copo de suco de laranja
1 copo de leite de gado
1 copo de açúcar
3 ovos inteiros
1 colher de sopa (bem cheia) de Maizena
1 xícara de açúcar para queimar a fôrma

Preparo:

Ponha tudo no liquidificador. Deixe bater para unir bem e vai ao forno em fôrma caramelada, assar em banho-maria. Se preferir, usar leite Ninho. Prepara-se o mesmo nas seguintes medidas. Para 1 copo de água, 2 colheres (cheias) de sopa de leite Ninho.

Pudim Quero Mais -259

Ingredientes:

6 ovos
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
Leite puro de 1 coco
1 xícara de chá de queijo ralado
2 xícaras de açúcar em ponto de calda

Preparo:

Batem-se as claras, juntam-se as gemas, o queijo, a farinha de trigo, a manteiga, o leite de coco e por último a calda fria. Vai ao forno em fôrma untada com manteiga e ligeiramente polvilhada com farinha de trigo.

Pudim Quero Mais II -269

Ingredientes:

½ kg de açúcar
6 ovos
1 pires de queijo ralado
1 xícara de chá de leite coco (sem água)
1 xícara de chá de leite de vaca
2 colheres de sopa (rasas) de manteiga
2 colheres de sopa (rasas) de farinha de trigo

Preparo:

Faz-se com o açúcar e 1 xícara de água o mel em ponto de fio e deixa-se esfriar. Batem-se as claras, juntam-se as gemas e, aos poucos, o queijo, a farinha de trigo, a manteiga, o leite de coco e o de vaca. Depois de tudo bem misturado, põe-se em fôrma caramelada e assa-se em banho-maria.

Pudim Suflê de Castanhas -189

Ingredientes:

1kg de castanhas
150g de açúcar
100g de manteiga
8 gemas
6 claras
Calda rala de baunilha, suficiente para cozinhar as castanhas

Preparo:

Descascar e pelar as castanhas (do Pará ou portuguesa). Cozinhá-las na calda rala de baunilha. Depois de cozidas e ainda quentes, reduzi-las a purê. Juntar ao purê a manteiga e o açúcar, mexendo no fogo para secar bem. Retirar do fogo, deixar esfriar um pouco, juntar as gemas, uma a uma, batendo bem com uma colher de pau e, por último, misturar as claras em neve. Despejar na fôrma (ou lisa ou com domo) bem untada e assar em forno a princípio regular e depois quente, em banho-maria. Desenformar depois de frio e servir com creme inglês. Se não quiser usar o creme inglês, polvilhe com açúcar cristal ou de confeitiro.

Pudim Vitória -246

Ingredientes:

12 ovos
3 ½ xícaras de açúcar
1 coco ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 lata de compota de abacaxi
Calda caramelada

Preparo:

Junte o açúcar à calda do abacaxi. Leve tudo ao fogo até tomar o ponto de fio. Junte o coco ralado (bem fino) e deixe ferver um pouco. Junte a manteiga e os ovos batidos e passados por peneira, o abacaxi picadinho. Unte com calda caramelada uma fôrma alta, de preferência de anel.

Leve o pudim a cozinhar em banho-maria até ficar firme. Experimente com um palito se já está cozido. Esfrie bem antes de desenformar.