

Pudim de alfarroba de Ana Mercês Sota

Receita

Ingredientes:

- 1,5dl de leite
- 6 ovos
- 200 gr de açúcar de cana
- Raspas de casca de uma laranja
- 2 colheres de sopa de farinha de alfarroba
- 1 colher de sopa de farinha *maizena*
- Canela q.b
- Para o caramelo: 100 gr de açúcar branco
- Uma forma com tampa para banho-maria



Preparação:

Colocar o açúcar branco dentro da forma e levar a lume brando até que o mesmo cristalize e comece a derreter em tom de caramelo; com ajuda de colher de pau, esmagar os grãos até que o caramelo fique uniforme. Fora do lume, rodar a forma de modo a que o caramelo cubra todo o interior da mesma, incluindo a parte central. Reservar e deixe arrefecer o caramelo.

Numa taça, misturar a farinha *maizena* com a farinha de alfarroba, o açúcar e o leite, mexendo sempre com umas varas para não criar grumos.

De seguida, juntar os 6 ovos batidos e passados num coador de rede para retirar as galas e bater muito bem com as varas para ficar numa massa homogénea. Aromatizar com as raspas de laranja e a canela em pó, colocar na forma, tapar e levar a cozer em banho-maria na panela de pressão, durante 15 minutos.

Caso se pretenda utilizar o forno, deve-se colocar a forma dentro de um recipiente com água; neste caso, o tempo de cozedura será de 45-60 minutos a 180º.

Bom apetite mediterrânico!