



Pudim “escangalhado” com frutos vermelhos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



25ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Reserva



25ml de Gallo Vinagre de
Vinho Tinto

- 100g de açúcar amarelo
- 8 gemas de ovo
- 500ml de leite
- 200g de açúcar
- 50ml de Vinho do Porto doce
- 100g de framboesas
- 100g de amoras
- 50g de groselhas

Modo de preparação

1

Prepare o pudim, batendo as gemas, o leite, o açúcar e o vinho do Porto.

2

Prepare o caramelo aquecendo o azeite juntamente com o açúcar amarelo, deixando ao lume até obter o caramelo.

3

Forre a forma com o caramelo, adicione o preparado do pudim e coza em banho-maria cerca de 30 minutos, depois de levantar fervera lenta.

4

Prepare a salada de frutos vermelhos, regando com o vinagre antes de servir.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto

Vinagre de Vinho

Veja também

Brownie de Chocolate

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Médio

Tarte de limão

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 [Doces e Sobremesas](#)  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide