

焦糖布丁

Pudim de caramelo CRÈME CAMEL

材料

牛奶：4杯
砂糖：1/3杯
雞蛋：5個
雲呢拿香油：1/2茶匙

焦糖料

水：2茶匙
砂糖：1/2杯
牛油：少許

製作方法

1. 牛奶與糖倒入煲中，煮至糖溶起即熄火，冷卻待用。
2. 快速打雞蛋約3分鐘，加雲呢拿香油，用篩過濾，倒入冷卻的牛奶內。
3. 必須要小心煮焦糖，水與糖煮成焦黃即熄火，均勻倒入器皿中。
4. 將(2)倒入已有焦糖的器皿內。
5. 大鐵盆內注入熱水，將焦糖蛋器皿放在熱水上，放進預熱焗爐，以325°F或160°C焗25分鐘。
6. 冷卻放入雪櫃。凍食。

Ingredientes

Leite fresco : 4 copos
Açúcar : 1/3 copo
Ovos : 5
Essência de baunilha : 1/2 colher de chá

Caramelo

Água : 2 colheres de chá
Açúcar : 1/2 copo
Manteiga : q.b.

Modo de confecção

1. Aquecer o leite e o açúcar numa panela. Quando o açúcar começar a derreter e a mistura levantar fervura, desligar o fogão e deixar arrefecer.
2. Bater os ovos numa velocidade rápida durante 3 minutos. Acrescentar a baunilha. Misturar o leite arrefecido.
3. Aquecer a água e o açúcar para fazer o caramelo. Controlar com cuidado a temperatura. Quando o líquido começar a amarelecer, retirar do fogo e deitar numa taça de sobremesa.
4. Deitar a mistura (ponto 2) na taça de sobremesa com o caramelo.
5. Colocar a taça de sobremesa num tabuleiro fundo com água quente. Colocar o tabuleiro no forno pré-aquecido à temperatura de 325° F ou 160° C e cozer durante 25 minutos.
6. Deixar o pudim arrefecer e colocar no frigorífico. Servir frio.



Ingredients

Fresh milk : 4 cups

Sugar : 1/3 cup

Eggs : 5

Vanilla essence : 1/2 teaspoon

CARAMEL

Water : 2 teaspoons

Sugar : 1/2 cup

Butter : small amount

Directions

1. Heat milk and sugar in a pot. When the sugar melts and the mixture starts to bubble, switch the heat off. Leave to cool.
2. Beat the eggs on high speed for 3 minutes. Add vanilla. Sieve into the cooled milk.
3. Boil water and sugar to make caramel. Control heat carefully. Lift the pot off heat when the liquid turns deep yellow. Pour caramel evenly into a dessert bowl.
4. Pour the mixture from (2) into the dessert bowl with caramel in.
5. Put the dessert bowl in a deep tray of hot water. Put the tray into a pre-heated oven of 325°F or 160°C and bake for 25 minutes.
6. Let the custard cool and put it into the refrigerator. Serve chilled.