

# Pudim de Pão da Beira Alta

## Ingredientes

- 300 g de miolo de pão branco
- 200 g de açúcar
- 6 gemas de ovo
- 4 claras de ovo
- 3 ovos inteiros
- 1 L de Leite
- 1 pau de canela
- 350 g de açúcar, para o caramelo

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Aqueça o leite com o pau de canela e o açúcar e deixe levantar fervura. Adicione o miolo de pão, desligue e deixe ensopar.
2. Passe o preparado anterior por um passador de rede, de forma a obter um puré. Numa tigela junte os ovos e as gemas e misture bem, adicione ao puré de pão.
3. Bata as claras em castelo e envolva-as delicadamente no preparado anterior.
4. Numa frigideira coloque o açúcar para o caramelo e adicione cerca de ½ copo de água. Ligue o lume brando e cozinhe até obter um caramelo claro.
5. Unte uma forma de pudim com o caramelo que preparou, forrando toda a forma. Adicione o preparado do pudim e leve ao forno, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe arrefecer um pouco antes de desenformar.

