

PUDIM DE BAUNILHA ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado zero lactose
- 500 ml de leite zero lactose
- 8 ovos
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 ½ xícaras de açúcar para o caramelo

MODO DE PREPARO

1. Coloque o açúcar na forma de pudim e leve ao fogo. Quando o açúcar derreter e virar um caramelo dourado, espalhe rapidamente por toda a fôrma. Deixe vitrificar e reserve.
2. Leve os demais ingredientes ao liquidificador e bata até ficar homogêneo. Despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno alto, em banho-maria, por uma hora. A superfície do pudim deve estar dourada e a película superior não deve ondular muito ao ser sacudido levemente.
3. Deixe esfriar para desenformar. Solte as bordas com a faca e gire um pouco a fôrma para verificar se o pudim dança. Se ainda não se soltou, aqueça o fundo da fôrma sobre a chama até borbulhar a calda em toda a volta. Desenforme em prato para pudim e leve à geladeira. Sirva gelado, regado com a calda.

