



# Pudim “escangalhado” servido 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 Gallo Azeite Extra  
Virgem Vinho Tinto

- 100g de açúcar amarelo
- 8 gemas de ovo
- 500ml de leite
- 200g de açúcar
- 50ml de Vinho de 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 fogo até obter o caramelo.

3

Forre a forma com o caramelo, adicione o preparado do pudim e cozinhe 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



Vinho Tinto

Vinagre

## Veja também

*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*

---

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide