

viajando pela cozinha
da vovo

Pudim

Ingredientes

1 caixinha de leite condensado

A mesma medida de leite

1 xícara de chá de açúcar

3 ovos

Modo de preparo

Em uma panela em fogo médio derreta o açúcar até atingir o ponto de caramelo. Adicione o caramelo em uma forma de 18cm e deixe esfriar. Em uma tigela misture o leite condensado, o leite e os ovos e misture até que fique bem homogêneo. Adicione a mistura na forma com a calda e cubra com papel alumínio, leve para a Air Fryer + Forno Mondial dentro de uma forma com 2 dedos de água em banho maria por uma hora a 180°C

Torta de Maça

Ingredientes MASSA •

- 150g de manteiga gelada •
- 1/3 xícara de chá de açúcar •
- 3 gemas • 1 pitada de sal

- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

CREME

- 2 xícaras de chá de leite integral
- 2 gemas • 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha

COBERTURA •

- 3 maçãs em fatias finas •
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo MASSA:

1. Em um recipiente, misture a manteiga com o açúcar e adicione as gemas, o sal e a essência baunilha. Misture bem com a ponta dos dedos até que os ingredientes estejam bem incorporados.

2. Junte a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa homogênea, que desgrude das mãos. Faça uma

bola e enrole em filme plástico.

3. Reserve em geladeira por cerca de 30 minutos.

CREME:

4. Em uma panela pequena, adicione o leite, as gemas, o leite condensado, o amido de milho e a essência de baunilha. Misture bem e leve ao fogo.


5. Quando iniciar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

6. Reserve. COBERTURA:

7. Em um recipiente, misture as maçãs, o açúcar, a canela e reserve.

MONTAGEM: 8. Em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, com auxílio de um rolo, e cubra uma forma de aro removível de 24 cm de diâmetro.

9. Adicione o creme reservado no fundo.

10. Distribua as maçãs reservadas em círculos, formando uma flor. Leve à Air Fryer Mondial ligada a 180°C preaquecida por 5 minutos, por cerca de 20 minutos ou até que a massa esteja dourada e as maçãs cozidas.  Torta de maçã americana - Renata