

# Pudim caseiro



1h20



1 heure

## Etapes de préparation

- 1) Préchauffez le four à 180°
- 2) Battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Versez le lait entier et fouettez bien jusqu'à obtenir une crème bien lisse et onctueuse.
- 4) Beurrez un plat et versez-y la préparation
- 5) Placez le plat dans un grand saladier rempli d'eau et enfournez au bain marie le flan pendant 1 heure
- 6) Pendant ce temps, faites chauffer à sec les morceaux de sucre blanc avec un peu d'eau dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir un caramel liquide et ambré.
- 7) Quand le caramel est prêt, versez le dans le fond d'un moule à gâteau, en le faisant bien adhérer aux parois du moule.
- 8) Une fois le flan cuit, versez le dans le moule sur le caramel

## Ingrédients

Pour 6 personnes :

1 litre de lait entier

10 œufs entiers

250g de sucre en poudre

Pour le caramel :

20 morceaux de sucre

Un peu d'eau

- 9) Placez le moule au frais et laissez refroidir le flan au caramel pendant 1 heure minimum avant la dégustation.
- 10) au moment de servir, démoulez ce pudium caseiro dans une assiette de présentation
- 11) Dégustez bien froid, saupoudré de noix de coco râpé et accompagné de biscuits secs.

# Ingredients

Pour 6 personnes

200g de farine complète

3 œufs

200 ml de lait

1 cuillère à café de levure chimique

150g de sucre de canne

75g de beurre doux

2 à 3 citrons (zestes râpés)

1 pincée de sel

Sucre en poudre



45 minutes



25 à 30 minutes selon le four

## Etapes de préparation

1) mélangez le sucre avec le beurre

Jusqu'à obtenir un mélange

Homogène

2) ajouter les zestes de citron et le sel

3) incorporez ensuite les œufs l'un après l'autre jusqu'à obtenir un mélange homogène

4) dans un bol, tamisez et mélangez la farine de riz, la farine et la levure. Y incorporez le lait progressivement.

5) y ajouter le mélange beurre-sucre-citron et mélangez durant 2 à 3 minutes

6) préchauffez le four à 200°

7) placez les moules à muffins sur une plaque à pâtisserie.

8) versez la pâte à mi-hauteur dans chacun des moules

9) saupoudrez de sucre et enfourner 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les bolos soient bien gonflés et prennent une belle couleur dorée.

10) sortir et laisser refroidir

# Pastéis de nata



35 minutes



25 minutes

## Étapes de préparation

1) demande à un adulte de faire

Bouillir le lait dans une casserole et

Ajoutes y la vanille

2) pendant ce temps, mélange le sucre, la farine et le sel dans un saladier

3) quand le lait est arrivé à ébullition, demande à l'adulte de retirer la casserole du feu et de verser ton mélange sucre/farine/ sel dedans en mélangeant doucement.

4) sépare les 4 jaunes d'œufs des blancs et ajoute-les ensuite à la préparation. Ajoute aussi un œuf entier et le jus de citron.

Préchauffe le four à 200°C. Etale la pâte feuilletée et découpe-la pour remplir les petits moules

## Ingrédients

50 cl de lait

250g de sucre

35 g de farine

5 œufs

3 cuillères à café de vanille liquide

1 pincée de sel

2 pâtes feuilletées

3 cuillères à soupe de jus de citron

10 bonbons ou myrtilles ou pépites de chocolat

6) verse la préparation dans chaque moule et mets-les au four pendant 25 minutes en surveillant la cuisson.

7) les sortir du four et les laissez refroidir.