



Pudim de chá e tâmaras

## pudim de chá e tâmaras

30 min | ★ | Doce

para 0 pessoas

### ingredientes

80 g de açúcar

80 g de Becel Cozinha

2 ovos

100 g de pão de forma  
integral sem codea

1 dl de chá Lipton yellow  
label

150 g de tâmaras

0,5 dl de vinho do Porto

Farinha

### modo de preparação (para 0 porções)

para pudim de chá e tâmaras

1. Bata o açúcar com a Becel Cozinha até obter um creme homogéneo. Adicione as gemas e continue a bater até estarem ligadas.
2. Corte o pão de forma em bocados e escale-os com o chá quente. Desfaça o pão com uma colher de pau até obter uma "açorda". Deixe arrefecer.
3. Entretanto descaroce as tâmaras, corte-as em bocadinhos e ponha de molho no vinho do Porto.
4. Misture o pão com o creme preparado e junte as tâmaras. Misture bem.
5. Bata as claras em castelo bem firme e incorpore-as cuidadosamente na massa. Deite numa forma de bolo inglês ou numa forma de buraco, previamente untada com Becel Cozinha e polvilhada com farinha.
6. Coza em forno moderado (200 °C) durante 45 minutos.

Saboroso!