

# Pudim de café com leite



## DOCES

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Café Caboclo preparado bem forte
- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 5 ovos
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de glicose de milho

### Modo de Preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o café, o leite, os ovos e a canela em pó. Passe essa mistura por uma peneira fina e reserve. Em uma forma redonda com furo central, espalhe a glicose de milho e despeje, cuidadosamente, a mistura peneirada sobre ela. Cubra a forma com papel-alumínio e leve ao forno, em banho-maria, em temperatura média por 1 hora e 30 minutos. Retire o papel-alumínio e espete um palito na massa, que deve sair limpo. Desligue, retire do forno e deixe esfriar. Leve à geladeira por 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

**Dica:** A glicose de milho pode ser substituída por calda de caramelo na mesma quantidade.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de Preparo:** 1 hora e 45 minutos

