

## Pudim Azeitado com azeitonas doces e gelado de azeite



### Lista dos ingredientes

#### ***Ingredientes para o Pudim***

- 8 Ovos, 400 g de Açúcar, Azeite extra 4 colheres de sopa virgem, 1 colher de sopa de Mel, Raspas de limão e lima q.b.

***Ingredientes para as Azeitonas Doces*** - 250 g de azeitonas descaroadas, 500 g de açúcar, 250 g de água

#### ***Ingredientes para o Gelado de Azeite***

- 6 L leite, 1 L nata líquida, 950 g leite em pó, 510 g de margarina, 1.5 Kg açúcar, 300 g de glucose, 50 g de estabilizante, 200 ml azeite virgem extra.

### **MODO DE PREPARAÇÃO**

#### ***O Pudim***

Unte uma forma com manteiga, polvilhe com açúcar e guarde no frigorífico durante cerca de 10 minutos; de seguida, bata os ingredientes com uma varinha manual até todos se diluírem bem. Retire a forma do frigorífico e adicione-lhe o batido conseguido, levando ao forno a cozer em banho-maria durante cerca de 45 minutos.

#### ***As Azeitonas Doces***

Faça uma fusão com água e açúcar, não passando dos 120 graus. A essa temperatura junte-lhe as azeitonas, deixando que elas se incorporem na fusão.

#### ***O Gelado de Azeite***

Ponha a ferver o leite, a nata líquida e o leite em pó. Quando atingir a fervura adicione-lhe a margarina e o açúcar e deixe que ferva mais 5 minutos. Junte, agora, a glucose e o estabilizante. Depois de arrefecer um pouco, coloque esta mistura na máquina misturadora de gelados para que todos os ingredientes se unam bem. Por último, adicione pouco a pouco o azeite e leve à câmara congeladora.