

Pudim Fresco de "Cuajada"



- 2 ovos
- 200 g de açúcar
- 600 ml de leite
- 2 caixas de natas (400 ml)
- 2 saquetas de Cuajada Royal
- caramelo líquido q.b. (ou açúcar para caramelizar a forma)

Bata os ovos com o açúcar, adicione as natas, o leite e a cuajada previamente dissolvida num pouco do leite; misture tudo muito bem e leve ao lume até engrossar. Verta para uma forma caramelizada e levar ao frigorífico até solidificar. Sirva fresco.



A Cuajada Royal é um produto espanhol. Em Portugal pode ser encontrado à venda no *El Corte Inglés*.

Receita publicada em <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>