

Πουτίγκα "Παρασκευής"

Συντάκτης: Παρασκευή

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Πουτίγκα**

ΒΑΣΗ ΥΛΙΚΑ

5 αυγά.

3 φλιτζάνια καφέ ζάχαρη

3 φλιτζάνια καφέ αλεύρι

1 φλιτζάνι τσαγιού καρύδια ψιλοκομμένα.

Ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού.

½ φλιτζάνι καφέ κονιάκ. ½ κουταλάκι τσαγιού μπέϊκιν-πάουντερ.

½ κούπα χυμό πορτοκαλιού, όπου διαλύουμε ½ κουταλάκι σόδα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί, όταν το μίγμα το βάλουμε σε στρογγυλή φόρμα, ρίχνουμε την καρυδόψιχα. Την ψήνουμε στους 180° C για 25 λεπτά.

ΣΙΡΟΠΙ ΥΛΙΚΑ

1 ½ ποτήρι νερού ζάχαρη.

1 ½ ποτήρι νερού νερό.

Λίγο λεμόνι και 1 βανίλια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Το βράζουμε για 7 έως 10 λεπτά.

Η βάση να είναι κρύα και το σιρόπι ζεστό όταν τα ενώσουμε.

ΚΡΕΜΑ ΥΛΙΚΑ

3 ποτήρια νερού γάλα.

6 κουτάλια σούπας ζάχαρη.

2 κουτάλια σούπας αλεύρι.

2 κουτάλια σούπας άνθος αραβοσίτου βανίλια.

Πουτίγκα "Παρασκευής"

Συντάκτης: Παρασκευή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στην φωτιά χτυπάμε την κρέμα με μίξερ για να μην σβολιάσει, έως ότου γίνει ελαφριά παχύρεστη.

Όταν κρυώσει η κρέμα ρίχνουμε σ' αυτήν 1 μόρφατ, που έχουμε χτυπήσει με 1 κούπα ζάχαρη άχνη. Τα χτυπάμε όλα μαζί.

Μετά περιχύνουμε με την κρέμα τη ΒΑΣΗ της πουτίγκας. Την αφήνουμε έτσι μέσα στο ψυγείο για 10 ώρες.