

## **PUDIM DE PAPAIA**

### **Ingredientes:**

1 Papaia media  
60 g de farinha de trigo  
2 dl de leite  
100 g de manteiga sem sal  
160 g de açúcar branco  
4 Ovos  
1 Limão  
Caramelo liquido para barrar a forma

### **Preparação:**

Escolha uma papaia não muito madura, descasque-a e coza-a até ficar macia. Corte, tire as sementes e passe a polpa por um passe-vite. À parte, dissolva a farinha no leite e misture com a papaia. Adicione também a manteiga amolecida, o açúcar peneirado e os ovos ligeiramente batidos. Aromatize com raspas de limão, misture bem e deite numa forma de pudim barrada com caramelo líquido. Coza no forno em banho-maria durante cerca de 1 hora. Deixe amornar e desenforme