

# Pudim de cappuccino – receita brasileira de uma avó romena

categories: [Da família dos outros](#), [Receitas](#) - 05 nov 2018



A chef paulistana Denise Gelberg aprendeu a cozinhar com cartas enviadas pela avó.

Então estudante de engenharia de alimentos em Israel, ela recebeu o curso por correspondência quando se deu conta de que não sabia fazer a própria comida – e que comer fora era caro.

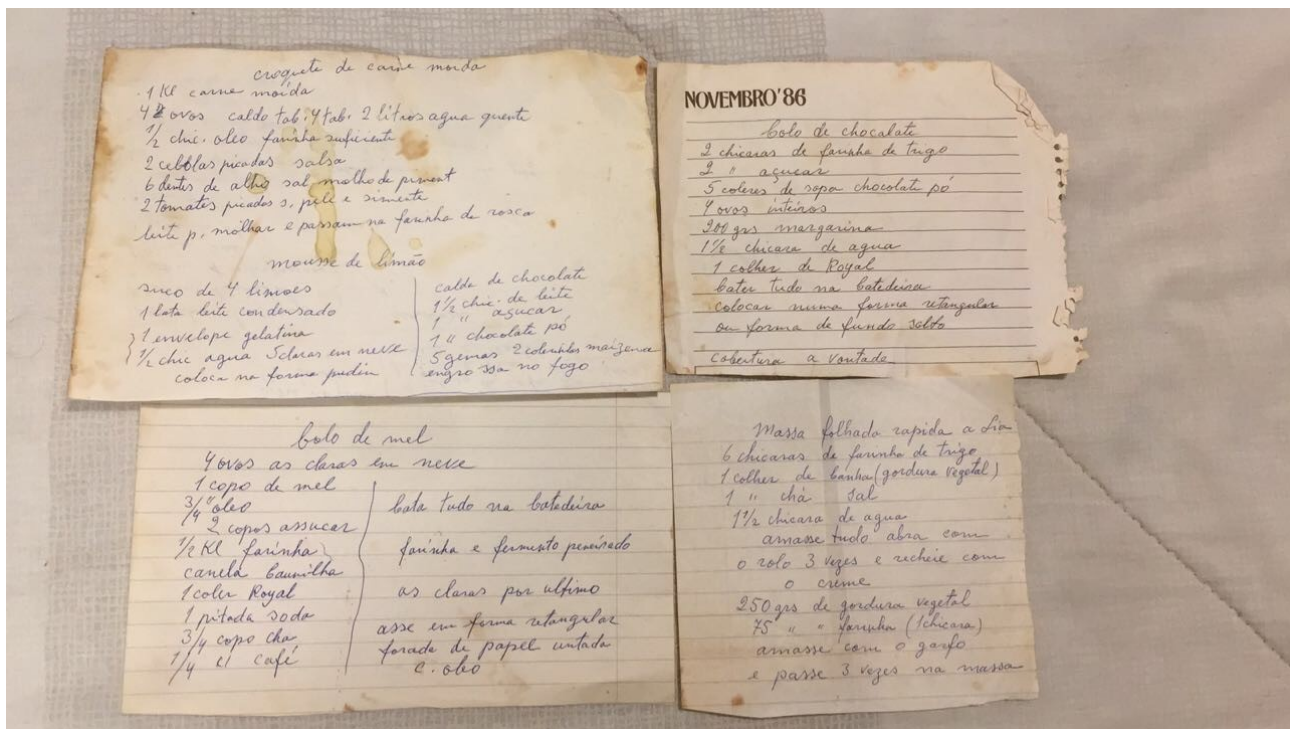
Com as instruções da avó materna, Lia Schamis, a neta logo estava preparando doces e salgados para os colegas de albergue.

Hoje Denise é dona de restaurante, o [Espaço D Gastronomia](#), e ainda coloca em prática as receitas da avó – como o pudim de cappuccino (um pudim de café) que ela ensina logo abaixo.

“Minha avó vivia em frente à TV, anotando receitas dos programas de culinária”, lembra a neta, que herdou as anotações em folhas avulsas, hoje manchadas e amareladas (**foto abaixo**).

Lia era romena e se mudou para o Brasil pouco antes da Segunda Guerra.

Aqui conheceu o marido – também romeno. Na cozinha, fazia pratos judaicos – vareniques, gefilte fish, língua – e outros bem brasileiros – bolo com goiabada, biscoitinhos de araruta, pudins.



Os pudins são o tema de um festival que Denise promove até dia 15/11 no Espaço D Gastronomia.

É um jeito de falar de suas raízes: o pudim com café está entre os doces que ela mais gostava de comer quando visitava a avó Lia.

## Receita de pudim de cappuccino

### Ingredientes

- 400 gramas de leite condensado
- 2 latas de leite
- 4 ovos
- 10 gramas de café solúvel diluído em um pouquinho de leite quente

### Modo de preparo

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Em seguida, despeje em uma forma de furo, caramelada.
- Asse em banho-maria em forno a 145° por 40 minutos.



Fotos: divulgação

<https://ocadernodereceitas.com.br/2018/11/05/pudim-de-cappuccino-receita-brasileira-de-uma-avom-romena/>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019  
Mkmouse