

PUDIM DE FARINHA DE TRIGO SEM OVO

INGREDIENTES

Calda:

1 xícara (chá) de açúcar

Massa do pudim

300 g de farinha de trigo

200 g de açúcar

650 ml de leite

MODO DE PREPARO

Calda:

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.

Junte 1/2 xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher.

Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Massa do Pudim:

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador e despeje na forma reservada.

Asse em banho-maria, em forno médio (180º C), por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Depois de frio,

Desenforme e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13284-pudim-de-farinha-de-trigo-sem-ovo.html>