PUDIM DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 xícaras de abóbora cozida e amassadas

4 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

2 colheres de açúcar

2 xícaras de açúcar

500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Pegue as 2 xícaras de açúcar e 1/2 xícara de água e derreta numa forma para pudim para fazer o caramelo

Reserve

Pegue os ovos e separe as claras e bata em ponto de neve

No liquidificador junte as gemas, o leite, o queijo, o coco, o leite, o leite condensado, a farinha de trigo e as duas colheres de açúcar e bata por 2 minutos

Em seguida pegue as claras em neve e misture a massa batida com uma colher suavemente

Coloque a massa na forma caramelizada e leve ao forno preaquecido a 180° C e asse por 40 minutos ou até que ao esperar com um palito, o mesmo esteja firme

Desenforme quando esfriar, porém aqueça o fundo da forma para derreter o caramelo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1346-pudim-de-abobora.html