

# PUDIM BOM-BOCADO

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
4 ovos  
1/2 xícara (chá) de leite  
1/2 xícara (chá) de suco de laranja  
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

### CALDA:

Calda: 1 1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de água  
casca de 1 laranja sem a parte branca

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Em uma panela pequena ferva a água com a casca da laranja por uns 5 minutos.  
Retire a casca e transfira o caldo para uma forma de pudim; deixe esfriar um pouco.  
Acrescente o açúcar e leve ao fogo baixo sem mexer, até formar um caramelo claro.  
Unte toda a forma de pudim com a calda de caramelo; reserve.

### PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador o suco de laranja, o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga, o amido de milho e o queijo parmesão ralado até obter uma mistura homogênea.  
Transfira para a forma caramelizada e leve a cozinhar, em banho-maria, por uns 50 minutos ou até espetar um palito e esse sair limpo.  
Deixe esfriar e leve ao refrigerador por, no mínimo, 4 horas antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14187-pudim-bom-bocado.html>