

PUDIM CAIPIRA

INGREDIENTES

PUDIM:

- Pudim:3 ovos inteiros
- 2 copos (americano) bem cheios de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 pacote de queijo ralado ou coco ralado (o que preferir)
- 2 copos (americano) de leite

CALDA:

- Calda:açúcar cristal o quanto baste

MODO DE PREPARO

PUDIM:

- Pudim:Bata todos os ingredientes no liquidificador.

CALDA:

- Calda:Coloque o açúcar cristal em uma forma de pudim, com furo no meio.
- Derreta até formar uma calda de açúcar queimado.
- Lambe as laterais da forma com essa calda.
- Coloque o pudim por cima e cozinhe em banho-maria por mais ou menos duas horas. Vai enfiando a faca, assim que sair limpa, já está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14420-pudim-caipira.html>