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.

Lambuze 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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