PUDIM DE MANDIOCA (AIPIM)

INGREDIENTES

500 g de mandioca (aipim) sem casca

200 ml de leite

200 ml de leite de coco

640 g de açúcar

25 g de manteiga

3 g de sal

3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata claras em neve e reserve.

Coloque as gemas em outro recipiente.

Rale a mandioca e depois lave-a bem em uma peneira.

Esprema em um jarro.

Junte as claras em neve, as gemas, e o açúcar e bata bem.

Acrescente a manteiga e em seguida os demais ingredientes.

Unte uma forma e despeje o conteúdo.

Asse por 45 minutos a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15481-pudim-de-mandioca-aipim.html