

PUDIM DE MILHO GRATINADO

INGREDIENTES

2 latas de milho verde escorridas
2 colheres (sopa) de manteiga
2 caixinhas de creme de leite
6 ovos
2 latas de leite condensado
1 pacotinho de 50 g de queijo parmesão ralado
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Unte uma forma com margarina e polvilhe farinha de trigo.

No liquidificador, bata todos os ingredientes por 5 minutos (exceto o queijo ralado e a canela).

Despeje a mistura no recipiente untado, e em seguida polvilhe o queijo ralado por toda a forma.

Finalize polvilhando canela a gosto por cima de tudo.

Leve ao forno por 60 minutos ou até espetar o garfo e ele sair limpo.

Em seguida, leve à geladeira por 120 minutos.

Sirva-se e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15565-pudim-de-milho-gratinado.html>