

PUDIM DE ABACATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

leite, na mesma media da lata de leite condensado

3 ovos

1 abacate bem maduro

2 xícaras de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

Em uma forma de pudim, coloque as duas xícaras de açúcar em fogo médio, até derreter e formar a calda.

Retire do fogo e reserve.

No liquidificador, coloque o abacate, a lata de leite condensado, o leite, os ovos, e bata bem.

Despeje a mistura na forma de pudim por cima da calda.

Leve ao forno para assar em banho maria por cerca de 45 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e coloque na geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16955-pudim-de-abacate.html>