

PUDIM DE AMENDOIM BONISIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite integral
- 3 ovos
- 1 e ½ xícara de amendoim torrado e descascados
- 10 colheres de açúcar e 100 ml de água (para a calda)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o açúcar e a água em fogo médio, deixe virar uma calda fina.

No liquidificador, bata todos os ingredientes por 5 minutos.

Despeje a calda numa assadeira com um furo central e em seguida todo o líquido que já havia preparado no liquidificador.

Leve ao forno já preaquecido, em banho-maria por 45 a 60 minutos.

Desenforme quando estiver gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18914-pudim-de-amendoim-bonisil.html>