

PUDIM DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite moça
- 1 caixinha de leite (mesma medida do leite moça)
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de amido de milho (maizena)
- 100 g ameixa sem caroço
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador por 2 minutos.

Acrescente o leite moça, leite e maisena e bata por 4 minutos.

Depois acrescente 50 g de ameixa e bata por mais 2 minutos.

Enquanto isso faça o caramelo: coloque a forma (com furo no meio) no fogo e adicione o açúcar com o restante da ameixa e deixe caramelizar.

Mele as bordas da forma com o caramelo até endurecer.

Pegue a mistura do liquidificador e coloque na forma.

Coloque em banho-maria e leve ao forno 180º C, por 1 hora.

Espere esfriar pra desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21586-pudim-de-ameixa.html>