

PUDIM DE BATATA DOCE E BANANA COM CALDA DE ALFARROBA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:3 batata-doces médias e cozidas

3 bananas maduras

1 litro de água ou leite vegetal

2 xícaras de açúcar

10 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de baunilha

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (chá) de alfarroba em pó culinário

CALDA:

Calda:1 colher (sopa) de alfarroba em pó culinário

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 colheres (sopa) cheia de amido de milho

1 xícara de água

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Liquidifique as batatas e as bananas com o água ou leite.

Leve ao fogo médio com os demais ingredientes, exceto o amido e mexa até engrossar.

Adicione o amido dissolvido em um pouco de água e mexa até dar o ponto.

Unte a forma de pudim com óleo para não grudar e derrame a massa.

Espere o esfriamento e leve para geladeira até endurecer.

CALDA:

Calda:Misture todos os ingredientes em uma panela e mexa até ficar um pouco grosso.

Esfrie, derrame sobre o pudim e leve novamente à geladeira.