

PUDIM DE BANANA-DA-TERRA

INGREDIENTES

2 bananas-da-terra em fatias

3 colheres (sopa) de óleo de milho

6 ovos médios

1 e 1/2 xícara de açúcar refinado

1 xícara de queijo-de-minas curado ralado

1/2 litro de leite integral

6 colheres (sopa) de maisena

1 xícara de uvas-passas escuras sem sementes

fios de caramelo para decorar

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, frite aos poucos a banana em 2 colheres (sopa) de óleo quente, reserve.

Bata por 5 minutos no liquidificador os ovos, 1 xícara de açúcar, o queijo, o leite, o óleo restante e a maisena.

Misture as passas.

Distribua o açúcar restante em 4 assadeiras de 300 ml com furo no meio.

Cozinhe até caramelizar.

Coloque o creme e asse no forno preaquecido a 180° C, em banho-maria, por 70 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Desenforme e arrume tiras de bananas mas laterais.

Sirva com fios de caramelo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25687-pudim-de-banana-da-terra.html>