

# 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 nas laterais.

Sirva com fios de caramelo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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