

PUDIM DE POLENTA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 6 colheres (sopa) de água
10 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher de margarina
10 colheres de farinha de trigo
150 g de queijo parmesão ralado

POLENTA (BASE PARA O PUDIM)

Polenta (base para o pudim): 5 colheres de fubá
4 copos de requeijão de água fria
1 colher de margarina

PUDIM:

Pudim: 1 polenta base
1 colher de fermento em pó
8 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma forma de pudim refratária de vidro, misture o açúcar na água e 1/2 colher de margarina. Leve ao microondas na potência alta (100%) por 5 minutos, até que a mistura borbulhe e vire uma calda morena. Observe durante o cozimento, pois após atingir o ponto de calda, esta queima com muita facilidade. Reserve.

POLENTA:

Polenta: Misture tudo e leve a forma caramelizada. Asse no micro-ondas por 6 minutos.

PUDIM:

Pudim: Na panela de pressão, ferva 3 copos de água. Coloque o fubá, com 1 copo de água, dissolvido sem parar de mexer, até que engrosse e comece a borbulhar.

Feche a panela de pressão e quando começar a chiar, deixe cozinhar por exatos 5 minutos.

Desligue, tire a pressão deixe esfriar.

Não ultrapasse os 5 minutos pois a polenta queimará.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27466-pudim-de-polenta.html>