

PUDIM DE BISCOITO CHAMPANHE E FRUTAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Caramelize o açúcar lentamente até obter uma calda na cor de guaraná e espalhe em uma forma própria para pudim, reserve.

PUDIM:

Pudim: Reserve os 5 primeiros ingredientes e bata o restante no liquidificador, até ficar homogêneo.

Junte os ingredientes reservados e misture delicadamente.

Coloque na forma caramelizada e leve ao forno em banho-maria, coberto com papel alumínio por, aproximadamente, 50 minutos.

Retire do forno, deixe gelar por 4 horas, desenforme, decore a gosto e sirva.

Observação: tempo de preparo 15 minutos, mais tempo de forno e 4 horas para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28023-pudim-de-biscoito-champanhe-e-frutas-da-abimapi.html>