

PUDIM DE CHUCHU

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 kg de chuchu descascado e cozido

4 ovos inteiros

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)

1 colher (sopa) de margarina

CARAMELO:

Caramelo: 1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Fazer o caramelo com a xícara de açúcar e a água.

Colocar numa forma para pudim, reservar.

Colocar todos os ingredientes para o pudim no liquidificador e bater bem até ficar uma mistura homogênea.

Despejar na forma caramelizada e levar ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria por 40 minutos ou até enfiar um palito e sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28438-pudim-de-chuchu.html>