

PUDIM ROYAL DE MILHO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1 pau de canela

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador, exceto os envelopes de Pudim Royal, até formar um creme bem homogêneo. Leve ao fogo baixo e vá mexendo com uma espátula até levantar fervura e deixe cozinhar por 8 minutos. Retire do fogo, misture o Pudim Royal de baunilha até dissolver completamente e volte ao fogo até levantar fervura. Mexa por mais 2 minutos.

Unte uma forma apropriada para pudim e leve a mistura para gelar por aproximadamente 6 horas.

À parte, leve os ingredientes da calda para ferver até formar um caramelo em ponto de fio, reserve. Desenforme o pudim e sirva com a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31545-pudim-royal-de-milho.html>