PUDIM CARAMELADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CALDA CARAMELADA:

Calda caramelada:2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

PUDIM:

Pudim:6 ovos

3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de suco de maracujá

2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Ferva o açúcar com a água até obter um caramelo médio.

Distribua pela fôrma revestindo-a completamente.

Reserve.

PUDIM:

Pudim:Misture todos os ingredientes .

Passe 2 vezes pela peneira.

Coloque na fôrma reservada.

Asse em banho-maria no forno a 180ºC.

Deixe por pelo menos 1 hora e meia ou até colocar a faca e ela sair limpa.

Leve a geladeira por no mínimo 12 horas.

Sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32741-pudim-caramelado-de-maracuja.html