

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE ABACAXI

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado
2 medidas (da mesma lata) de leite de vaca
3 ovos inteiros

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de açúcar
4 fatias de abacaxi picado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Derreta o açúcar em uma panela no fogo baixo .
Acrescente o abacaxi picado e misture (caso necessário acrescente um pouco de água quente para dissolver o açúcar por completo e deixe engrossar).
Despeje bem distribuída a calda em uma forma de buraco no meio e reserve.

PUDIM:

Pudim:No liquidificador bata os ingredientes do pudim, coloque na forma e cubra com papel alumínio ou uma tampa.
Leve para assar em banho maria por 40 a 60 minutos na boca do fogão ou no forno médio.
Espere esfriar e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.
Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35655-pudim-de-leite-condensado-com-calda-de-abacaxi.html>