

PUDIM DE MAÇÃ

INGREDIENTES

5 maçãs pequenas ou 3 grandes

1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

3 ovos

1 e 1/2 colher de sopa de maisena

1 copo de açúcar

1 copo de água fervendo

MODO DE PREPARO

Preparar a calda do pudim derretendo o açúcar até que esteja dourado.

Jogar a água fervendo aos poucos. Colocar a calda em uma forma para pudim e reservar.

No liquidificador coloque as maçãs sem pele, sem sementes e cortadinhos.

Coloque o leite condensado, o leite normal, os ovos e a maisena.

Bater tudo até que fique homogêneo.

Despejar a mistura na forma e levar para assar em banho maria.

Assar com temperatura de 200°C por 1 hora, apagar o forno e deixar o pudim dentro até esfriar.

Uma vez frio levar para a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36841-pudim-de-maca.html>