

PUDIM DE ABACAXI SEM LEITE DA SANDRA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi bem maduro
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de amido de milho
- quanto baste de água

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Lave bem o abacaxi e descasque o mesmo.

Retire o miolo e corte a gosto o abacaxi.

Leve para cozinhar as cascas do abacaxi em 1 e 1/2 litro de água.

Ao levantar fervura deixe mais uns 5 minutos.

Retire as cascas abaixando o fogo, e adoçando a gosto.

Misture a maizena em 1/2 copo de água fria e despeje aos poucos na mistura que ainda deverá estar no fogo baixo.

Mexendo sempre, espere um pouco para cozinhar e retire do fogo.

Despeje em uma travessa, fica transparente, amarelo e muito cheiroso.

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi:O abacaxi já cortado misture com as 2 xícaras de açúcar e água.

Espere cozinhar e se quiser acrescente mais água.

Experimente e se estiver macio, estará pronto.

Despeje em cima do pudim ou ponha em uma molheira para que se sirvam a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37095-pudim-de-abacaxi-sem-leite-da-sandra.html>