

PUDIM VEGETARIANO

INGREDIENTES

1 leite condensado de soja (soymilke)

1 e 1/2 copo de leite de soja

2 pães francês sem ovos

1 copo de açúcar

1/3 copo de água

MODO DE PREPARO

Pique os pães e coloque em um recipiente.

Adicione 1 copo de leite de soja e deixe descansar por 10 minutos.

No liquidificador bata o leite condensado de soja, o 1/2 copo de leite e os pães que estavam descansando.

Bata tudo por 3 minutos ou até que a mistura fique homogênea.

Em uma panela coloque o açúcar e derreta.

Assim que estiver derretido adicione a água e mexa até que dissolva todo o melado.

Passa a calda na forma de pudim, coloque a mistura do liquidificador na forma e coloque para assar em banho maria por 50 minutos.

Verifique se já está firme com um garfo, senão deixe mais 10 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque na geladeira e é só servir.

Para facilitar, ao desenformar, passe ao redor uma faca ao contrário, bem rente a forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37126-pudim-vegetariano.html>