

PUDIM COM MAÇÃ E AVEIA

INGREDIENTES

- 1 medida (da lata de leite condensado) de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres, das de sopa, de aveia
- 4 maçãs com casca higienizadas e sem o miolo
- 1 colher, das de chá, de canela
- 3 colheres, das de sopa, açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Retire com a ajuda de uma facininha, o miolo das maçãs e reserve.

Caramelize, uma forma redonda com furo no meio, com o açúcar.

Em um liquidificador adicione o leite condensado, o leite, os ovos, a aveia e a canela.

Bata esses ingredientes.

Corte em rodela finas as maçãs.

Coloque a metade das maçãs em cima do caramelo e por cima metade da massa do liquidificador.

Coloque o restante das maçãs e por último o restante da massa.

Leve a forma em banho-maria ao forno já aquecido 180°C por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37288-pudim-com-maca-e-aveia.html>