

PUDIM DE MARACUJÁ COM CALDA DE CARAMELO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1/2 medida (da lata) de leite

2 ovos

4 gemas

1 maracujá azedo grande

2 colheres de maisena ou farinha de trigo

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela derreta o açúcar até ficar dourado. Coloque meia xícara (chá) de água quente.

Mexa com uma colher.

Assim que a calda engrossar forre uma assadeira pequena de furo no meio e reserve.

PUDIM:

Pudim: Parta o maracujá ao meio e retire a polpa.

Coloque no liquidificador e bata até virar líquido, peneire e reserve.

Coloque o maracujá batido na lata de leite condensado vazia e complete com leite, isso dará uma lata de suco.

No copo do liquidificador coloque a lata de leite condensado, as gemas, os ovos, a farinha e o suco, bata os ingredientes.

Despeje na forma reservada, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora.

Retire o papel alumínio e deixe mais 30 minutos.

Depois de frio, leve para gelar. Desenforme e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38085-pudim-de-maracuja-com-calda-de-caramelo.html>