

# PUDIM DE MARACUJÁ COM CALDA DE CAMELO

## 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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