

PUDIM DE AMEIXA DA BUANA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água quente

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

3 xícaras (chá) de leite

3 ovos

4 colheres de licor de chocolate

1 xícara (chá) de ameixa preta picada

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.

Junte a 1/2 xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher de pau.

Deixe ferver até os torrões de açúcar desmancharem e a calda engrossar.

Forre com a calda uma forma de furo central e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado com o leite, o licor e metade das ameixas picadas.

Retire do liquidificador e junte o restante das ameixas, misturando bem com uma colher.

Despeje na forma caramelada e cubra com papel alumínio.

Asse em banho-maria em forno médio por cerca de 1 hora 30 minutos.

Desenforme depois de frio (sirva gelado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41758-pudim-de-ameixa-da-buana.html>