PUDIM DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite

2 ovos

1 pitada de sal

1/3 de xícara de chá de açucar

2/3 de xícara chá de arroz cozido

1/2 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite e reserve. Enquanto isso bata os ovos e junte o sal e o açúcar. Aos poucos, adicione o leite, mexendo sem parar. Acrescente o arroz e a baunilha. Despeje numa forma de pudim untada e cubra com papel alumínio. Amarre com um barbante ao redor do recipiente.

Coloque água fria na panela de pressão numa quantidade que deixe o fundo coberto, na altura de dois dedos, acomode então o pudim, tampe e cozinhe durante 5 minutos após pegar pressão. Desligue o fogo e espere para abrir. Desenforme morno, deixe esfriar e leve para gelar por 30 minutos. Sirva com calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41773-pudim-de-arroz.html