

PUDIM DE JABUTICABA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de sopa de maisena
- 2 ovos
- 290 ml de leite
- 2 copos americanos de licor de jaboticaba tipo caseiro
- 3 colheres de sopa de açúcar para a calda
- 2 copos americanos de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite, os ovos, o leite condensado, a maisena e o licor de jaboticaba e em seguida bata os ingredientes e reserve.

Em uma forma oval coloque o açúcar e derreta.

Passe nas bordas da forma e no meio.

Coloque os ingredientes na forma e leve ao fogo em uma panela apropriada para pudim.

Coloque 2 copos americanos de água na vasilha.

Junte a forma dentro e leve ao fogo em banho-maria.

A panela tem que estar tampada, deixe no fogo por 40 minutos.

Deixe esfriar e retire.

Leve à geladeira por uns 30 minutos depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43498-pudim-de-jaboticaba.html>