

PUDIM MOÇA DA ROÇA

INGREDIENTES

RECEITA BÁSICA:

Receita básica:(liquidifique até o bagaço do milho ficar miudinho, miudinho - rende 1,200 litro de vitamina de milho certinho - se quiser fazer receita dobrada, tem liquidificar uma receita por vez no copo):

1 lata de milho verde, escorrida (drenada tem 200 g)

1 lata de Leite Moça

a mesma medida da lata de leite - 250 ml

3 ovos inteiros (jumbos)

CARAMELO DE AÇÚCAR (FÔRMA DE PUDIM OU OUTRA FÔRMA QUE QUISER):

Caramelo de Açúcar (fôrma de pudim ou outra fôrma que quiser):10 colheres (sopa cheias) açúcar refinado ou cristal (queimar sozinho)

1 colher (sopa) de água (cuidado ao colocar, espirra)

MODO DE PREPARO

Cozinhe em banho-maria fervente por 1 hora, coberto com papel alumínio, vedando as bordas, fazendo 2 furinhos para sair o vapor (assim não forma aquela casquinha em baixo do pudim quando a gente come ele), os meus furinhos é uma única espetada com o garfo no papel alumínio.

Tabuleiro de aluminio com água fervente com 1 pedaço de limão com casca ou gotinhas de vinagre (não oxida o interior da fôrma durante o cozimento).

Só desenforme depois de frio, aquecendo o bumbum dele na boca do fogão, para desgrudar o caramelo que secou.

Sirva geladíssimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44937-pudim-moca-da-roca.html>