PUDIM SELINHO

INGREDIENTES

PARA CALDA:

Para calda:1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo em fogo baixo, mexendo até levantar fervura.

Cozinhe por mais 5 minutos e coloque em forma para pudim de plástico, apenas enxaguada para o mingau não grudar.

Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva com calda de caramelo (coloque a calda fria por cima do pudim desenformado).

Para fazer a calda de caramelo é só colocar açúcar e a água sem mexer no fogo baixo e esperar dourar, assim que dourar desligue o fogo e deixe esfriar e esta pronta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45614-pudim-selinho.html