

PUDIM DE MARACUJÁ DE FORNO

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo:1 e 1/2 xícaras de açúcar para carameriza a forma

50 ml de água fervente

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador por 5 minutos, reserve.

Em uma forma média derreta o açúcar.

Jogue a água fervente em cima do açúcar e mexa até vira uma calda.

Caramelize a forma e jogue a massa do pudim na forma.

Coloque no forno por aproximadamente 30 minutos.

Espete com palito, se sair limpo está proto.

Leve por 4 horas à geladeira e ponde servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48428-pudim-de-maracuja-de-forno.html>