PUDIM DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

320 g de açúcar

1 1/2 copos americanos de água

150 g de amêndoas moídas sem pele

100 g de manteiga sem sal

12 gemas

1 ovo

Fios de ovos, cerejas em calda e cidrão bem verde para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva o açúcar com a água em ponto de fio forte.

Junte as amêndoas e a manteiga e deixe esfriar.

Acrescente as gemas e o ovo passados juntos pela peneira.

Misture bem e coloque em uma forma untada.

Asse em forno preaquecido, em banho-maria.

Retire do fogo,deixe esfriar completamente e desenforme.

Se quiser, decore com fios de ovos, cerejas em calda ou cidrão bem verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48473-pudim-de-amendoas.html