PUDIM DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca

50 ml de óleo

200 g de cereja (1 1/2 xícaras)

200 g de amora ou mirtilo (blueberry) (1 1/2 xícaras)

300 g de morango (2 xícaras)

200 g de framboesa (1 1/2 xícara)

100 g de açúcar

5 colheres (sopa) de creme de cassis

MODO DE PREPARO

Pincele a borda de um recipiente alto com óleo e disponha o pão de forma cobrindo toda a área do recipiente.

Em uma panela misture as frutas e o açúcar. Leve ao fogo a panela e adicione o creme de cassis. Deixe por 5 minutos ou menos (até que solte um caldinho).

Despeje as frutas com o caldo na vasilha (reserve um pouco), sobre o pão já colocado para cobrir as bordas. Por cima, cubra com mais uma fatia de pão, fechando o pudim e escondendo o recheio. Feche o pudim com um prato ou uma tampa e deixe de um dia para o outro, em geladeira.

Desenforme o pudim, adicione o caldo reservado e sirva!

DICAS:

Substitua as frutas a seu gosto

Cuidado na hora de levar as frutas ao fogo pois é muito fácil ferver demais e estragar a receita. O objetivo é soltar um caldinho para umedecer o pão.

Pudim muito tradicional na Inglaterra

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48935-pudim-de-frutas-vermelhas.html