

# PUDIM DE PÃO SABOR ABACAXI

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 2 rodela de abacaxi

500 ml de leite

2 pães (leite ou sal)

9 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

### CALDA:

Calda: 6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de goiabada

água

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes do pudim até conseguir uma mistura homogênea.

Despeje em uma forma de pudim própria para microondas, aperte o botão pudim ou asse por 30 minutos a depender da potência do micro-ondas.

Dica: o meu micro-ondas tem a potencia baixa por isso demora tanto, é bom sempre a cada 10 minutos verificar se o pudim está bom.

Retire do micro-ondas e deixe esfriar para então desenformar.

Faça uma calda lisa com o açúcar, a goiabada e a água.

Dica: faça a calda em uma panela com antiaderente porque impede de que ela queime antes da hora.

Despeje sobre o pudim e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.

Sirva, fica uma delicia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49686-pudim-de-pao-sabor-abacaxi.html>