

PUDIM DE PÃO SABOR ABACAXI

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 rodelas 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 delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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