PUDIM DE ABÓBORA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 kg de abóbora-moranga

1 litro de leite

8 cravos-da-índia

1 lata de leite condensado

4 ovos médios

½ xícara (chá) de açúcar refinado

Para decorar: lâminas de abóbora moranga

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora-moranga, elimine as sementes, pique em pedaços pequenos e leve ao fogo em uma panela com o leite e os cravos-da-índia.

Cozinhe, mexendo de vez em quando e amassando a abóbora, por 45 minutos ou até ficar levemente encorpado.

Retire do fogo e transfira para uma tigela.

Deixe amornar, mexendo de vez em quando.

Passado o tempo, elimine os cravos-da-índia e bata a mistura no liquidificador com o leite condensado e os ovos por 3 minutos.

Reserve.

Espalhe o açúcar em uma fôrma com furo no meio (capacidade para 2 litros) e leve ao fogo, sem parar de mexer, até o açúcar caramelizar.

Espalhe-o por toda a assadeira e despeje o creme.

Disponha a fôrma dentro de uma assadeira com água (já aquecida).

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180ºC), em banho-maria, por 45 minutos ou até que enfiando um palito no pudim ele saia limpo.

Retire do forno, desenforme depois de morno.

Regue a calda e sirva gelado.

Decore com lâminas de abóbora moranga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50426-pudim-de-abobora-com-leite-condensado.html