PUDIM DE LARANJA DA MÃE

INGREDIENTES

12 ovos em temperatura ambiente

700 g de açúcar

1 colher de sopa rasa de maisena

1 colher de sopa rasa de óleo

2 copos de suco de laranja natural, espremido na hora (laranja para suco)

Açúcar para caramelar a forma de pudim

MODO DE PREPARO

Primeiro caramelar a forma , sem deixar queimar para não ficar amarga a calda. Reserve , deixando secar bem o caramelo.

Numa vasilha bata os ovos com o auxilio de um garfo ou batedor.

Depois ir acrescentando os outros ingredientes um a um e batendo para misturar bem . Não bata no liquidificador.

Despejar essa mistura na forma caramelada e cozinhar em banho maria por mais ou menos 30 minutos. A água para o banho maria deve estar quente.

O segredo da receita é depois desse tempo levar ao forno preaquecido para dar uma dourada,mais ou menos uns 15 minutos.

Desenformar depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50467-pudim-de-laranja-da-mae.html