PUDIM DE BANANAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

5 bananas (prata ou maçã) esmagadas

1/2 xícara (chá) de leite

1/3 xícara (chá) de açúcar mascavo (bem prensado)

2 colheres (sopa) de karo

1/2 xícara (chá) de açúcar para a calda

1/4 xícara (chá) de água para a calda

Manteiga para untar

Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C (médio).

Faça a calda misturando o açúcar e a água em uma panela.

Leve ao fogo médio e não mexa até que comece a caramelizar (cerca de 6 minutos).

Distribua a calda em forminhas refratárias untadas com manteiga e reserve.

Em uma tigela,misture bem os outros ingredientes (menos a canela).

Distribua o creme entre as forminhas e leve ao forno em banho-maria por cerca de 40 minutos.

Deixe esfriar e desenforme.

Leve para gelar e sirva polvilhado com canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50635-pudim-de-bananas.html