

PUDIM DE BATATA INGLESA

INGREDIENTES

- 600 g de batata inglesa
- 1 1/2 xícaras de leite de coco
- 5 ovos inteiros
- 400 g de açúcar refinado
- 250 g de manteiga derretida
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas sem sal.

Deixe esfriar um pouco e passe no liquidificador com os outros ingredientes. Deixe a massa bem batida.

Leve ao forno em forma untada e enfarinhada até ficar com consistência de pudim. Leve à geladeira por 12 horas. Esquente a forma em banho-maria para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51073-pudim-de-batata-inglesa.html>