TAÇA DA FELICIDADE PARAENSE

INGREDIENTES

PARA O PUDIM:

Para o pudim:2 latas de leite condenssado

4 claras de ovo

2 copos de leie de caixa (a medida para o leie de caixa pode ser na latinha do leite condessado)

1 colher das de sopa de amido de milho(maizena)

Baunilha a gosto

PARA O CREMES:

Para o cremes:1 kg de Cupuaçu

2 latas de leite condenssado

2 latas de creme de leite

1 kg de Bacuri

2 latas de leite condenssado

2 latas de creme de leite

AS FRUTAS:

As frutas:1 lata pêssegos em caldas

2 cachos pequenos de uva

4 kiwis

2 maçãs verdes

1 prato pequeno de ameiixas sem sementes

1 prato de morangos

1 abacaxi picado em cubinhos

MODO DE PREPARO

O PUDIM:

O pudim:Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de caixa já devidamente medido, acrescente as claras, o amido de milho e a baunilha.

Coloque em uma forma redonda de buraco no meio, já com a calda pronta, cozinhe em banho-maria.

Depois de cozido desenforme e deixe esfriar.

OS CREMES:

Os cremes:No liquidificador bata a polpa de cupuaçu o leite condençado e creme de leite, da mesma

forma faça também com a polpa de Bacuri (frutas tipicas do Pará)

MONTAGEM:

Montagem:Em uma taça grande corte os Kiwis em rodelas para enfeitar o lado interior da taça, intercalando com as maçãs cortadas em fatias.

Coloque o creme de cupuaçu e em seguida o pudim, coloque o creme de Bacuri.

Pique: o abacaxi, kiwi, as maçãs, pêssego e as uvas inteiras, salpique sobre os cremes as frutas picadas até encher a taça.

Faça um creme de chantilly e coloque por último, enfeite com as frutas restantes.

Vai ficar linda e uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52611-taca-da-felicidade-paraense.html