PUDIM TROPICAL

INGREDIENTES

2 xícaras de morangos em pedacinhos

2 xícaras de cereja sem caroço

2 xícaras de framboesas

1/2 xícara de água fria

2 colheres de sopa de açucar

8 fatias de pão de forma sem casca

MODO DE PREPARO

Coloque as frutas na panela com a água e o açucar. Mantenha o fogo baixo por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando, até soltar os sucos. Deixe esfriar e reserve.

Corte o pão em pedaços grandes (reserve duas fatia inteiras para cobrir) e forre a base e as laterais de uma forma de pudim (com formato de forma para bolo inglês). Com uma escumadeira transfira as frutas para a forma forrada com o pão. Cubra o pudim com as duas fatias de pão reservadas e coloque um prato para servir de peso em cima. Leve à geladeira de um dia para o outro. Desenforme com cuidado numa travessa e despeje por cima o suco reservado na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53693-pudim-tropical.html