PUDIM DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

3 abobrinhas médias cozidas em água e escorridas

10 colheres de açúcar

1/2 copo de água

1 lata de leite condensado

2 medidas (da lata) de leite

4 ovos

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Deixe as abobrinhas esfriarem, enquanto isso faça a calda caramelizada.

No refratário próprio para pudim em micro-ondas coloque o açúcar e junte a água, mexa bem devagar sem espalhar pelo refratário e leve para o micro-ondas por 10 minutos, vai ficar com cor de caramelo claro, tire do micro-ondas e com uma colher lambuse a forma, reserve para esfriar.

No liquidificador bata a abobrinha cozida, 1 lata de leite condensado, 2 medidas (da lata) de leite, 4 ovos e 2 colheres de farinha de tirgo, depois de bem batido jogue no refratário caramelizado.

Cubra com filme plástico e leve para o micro-ondas por 10 minutos, espere amornar e vire o pudim, leve para gelar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55768-pudim-de-abobrinha.html