

PUDIM DE MANDIOCA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 500 gramas de mandioca cozida
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras de leite
- 50 gramas de queijo (opcional)
- 1 xícara de açúcar (para a calda)

MODO DE PREPARO

- Derreta o açúcar da calda até formar um caramelo
- Espalhe a calda em uma forma de pudim de 25cm de diâmetro e reservar
- Bata no liquidificador a mandioca, o açúcar, os ovos, o amido de milho, o leite e o queijo por 2 minutos
- Despeje a massa na fôrma caramelizada
- Leve ao forno médio pré
- Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6569-pudim-de-mandioca-no-liquidificador.html>