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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6569-pudim-de-mandioca-no-liquidificador.html