

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://receitaecozinha.com.br/receita/6569-pudim-de-mandioca-no-liquidificador.html>