

Bolo-Pudim de Laranja

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-pudim-de-laranja

É bolo ou é pudim? Pra agradar todos, é melhor que sejam os dois em um lugar só. E é uma delícia.

Bale-RudimdetLaranjaown



Ingredientes

- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- Suco de 1 laranja
- 1 copo de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1 ovo

PARA PINCELAR

- 1 gema de ovo
- 1 colher (de chá) de açúcar de baunilha

Modo de Preparo

- 1. Em uma panela, com o fogo desligado, misture o suco da laranja, o ovo, meio litro de leite e o amido de milho. Ligue o fogo, mexa até engrossar e então desligue.
- 2. Unte com óleo uma vasilha retangular ou quadrada, no fundo e laterais e despeje o creme. Leve para o freezer por 1 hora.
- 3. Retire do freezer, desenforme e corte em pedaços do tamanho que desejar. Coloque numa forma com papel manteiga. Pincele a gema de ovo misturada com baunilha e leve para o forno por 30 minutos a 180°C e sirva. Fica bem cremoso por dentro. Uma delícia!

www.receitasdafia.com