



Pudim de Ameixa

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-ameixa

De nutritivo à saboroso, hoje você vai aprender a fazer esse pudim de ameixa que além de fácil fica com uma consistência sem igual. Confira!

Pudim de Ameixa Image not available. Type unknown

 45 min

 8 porções

Ingredientes

CALDA

- 2 xícaras de [açúcar](#)
- 1 xícara de água

PUDIM

- 1 Xícara (chá) de [ameixa preta](#) sem caroços picada
- 1 Lata de [leite condensado](#)
- 2 Vezes a mesma medida de [leite](#)
- 3 [Ovos](#)
- 1 colher de (chá) de [amido de milho](#)
- Ameixas e [coco](#) ralado para decorar

Modo de Preparo

CALDA

1. Derreter o açúcar, colocar água e deixar ferver até ponto de fio.

PUDIM

1. Bater no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos, a metade da ameixa picada, o amido de milho.
2. Retirar do liquidificador e juntar o restante da ameixa, misturando bem.
3. Despeje numa forma sobre a calda e leve ao forno preaquecido a 190°C em banho-maria, por aproximadamente 45 minutos ou até que o pudim esteja firme.
4. Desenformar, decore com ameixas e coco ralado.
5. Sirva gelado.