Pudim de milho verde

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-milho-verde

Saia do comum na hora da sobremesa e faça esse delicioso pudim de milho verde.

Pudim de milho verde

Image not found or type unknown

60 min 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de milho em conserva sem a água
- 3 ovos
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 xícaras de chá de leite

Modo de Preparo

1. Em uma assadeira com furo central, espalhe bem o açúcar por todo o fundo e leve ao fogo alto para caramelizar.
2. Assim que derreter desligue o fogo, espalhe bem o caramelo por todas as laterais e reserve.
3. Em um liquidificador, adicione o milho, os ovos, o leite condensado, o leite e bata por cerca de 5 minutos.
4. Peneire, transfira para a forma e cubra ela com um papel alumínio.
5. Coloque a forma dentro de uma assadeira com água quente e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 1 hora
6. Leve para a geladeira por 1 a 2 horas ou no congelador por cerca de 30 minuto
7. Desenforme o pudim e sirva