



PUDIM DE MILHO COM CALDA DE BLUEBERRY



Nível
Intermediário



Rendimentos
8 porções



Tempo de preparo
30 minutos
+ 1h30 min de forno



Ocasião
Junina
Especial



Modo de preparo
Assado

INGREDIENTES

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar

PUDIM

- 300 g de Milho Swift
- 300 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos

CALDA DE BLUEBERRY

- 100 g de açúcar
- 300 g de Blueberries Swift
- Suco de ½ limão

MODO DE PREPARO

CALDA

1. Coloque o açúcar em uma forma de furo central de 19 cm e leve à boca do fogão para formar o caramelo médio.

2. Cubra todo o interior da forma com o caramelo e reserve.

PUDIM

1. Preaqueça o forno a 180 °C.

2. No liquidificador, bata o milho com o leite por 3 minutos.

4. Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria por cerca de 1 hora e 30 minutos.

5. Aguarde esfriar, leve à geladeira e refrigere por 3 horas antes de desenformar.

3. Peneire, volte o suco ao liquidificador, junte o leite de coco, o leite condensado e os ovos. Bata até ficar homogêneo.

CALDA

1. Em uma panela média, coloque todos os ingredientes da calda, adicione 1 xícara (chá) de água e leve ao fogo.

3. Sirva a calda fria com o pudim.

2. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até que a calda fique levemente espessa.

PRODUTOS UTILIZADOS



Milho Swift



Blueberries
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR