

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6569-pudim-de-mandioca-no-liquidificador.html>