



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Pudim de Chuchu

Ingredientes:

3 chuchus médios
½ xícara (chá) de leite
3 ovos levemente batidos
sal e pimenta-do-reino a gosto
noz moscada
½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 ovo cozido e cebolinha para decorar

Modo de preparo:

Descasque e retire as sementes dos chuchus.
Corte em pedaços e cozinhe em pouca água com sal até amaciarem, cerca de 12 a 15 minutos.
Escorra os chuchus e passe-os pelo espremedor.
Acrescente os ingredientes seguintes e misture bem.
Asse em forma untada e enfarinhada (com farinha de rosca), em forno moderado, por uns 35 minutos.
Sirva decorado com ovo cozido picado e cebolinhas verdes picadas.