



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 Beterraba com Laranja

Ingredientes

1 e ½ xícara de água de cozimento de beterraba
½ xícara de suco de laranja
½ xícara de açúcar
2 colheres de sopa de maisena

Modo de Preparo

Quando você fizer algum prato que use beterrabas cozidas, separe e guarde 1 e ½ xícara de água do cozimento na geladeira.

Em uma panela, misture a água do cozimento das beterrabas com os demais ingredientes.

Mexa bem para diluir por completo a maisena e o açúcar.

Leve a panela em fogo alto, mexendo bem, para não empelotar ou grudar no fundo da panela.

Assim que a mistura ferver, abaixe o fogo e continue mexendo por dois minutos.

Tire do fogo e continue mexendo bem, até que o pudim tenha perdido todo seu calor (para não formar película).

Coloque em tacinhas, ou em uma forma grande, e leve para gelar.

Depois de 3 horas, o pudim estará pronto para servir.

Se quiser, decore com raspas das cascas das laranjas.