PUDIM NA BOCA DO FOGÃO

INGREDIENTES

1 lata/caixinha de leite condensado

1 lata/caixinha de leite integral (mesma medida do leite condensado)

3 ovos

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Pegue a forma de pudim e coloque o açúcar; mexa no fogo baixo até formar o caramelo; reserve

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos por cerca de 5 minutos

Após, coloque a mistura na forma com o caramelo de açúcar

Pegue outra forma maior; coloque água até dois dedos abaixo da borda e uma colher de vinagre para não escurecer a forma

Tampe a forma do pudim com papel alumínio e coloque dentro da forma com água

Ligue o fogo e deixe até que se torne consistente, faça o teste com o garfo

Após ficar consistente, desligue o fogo e espere esfriar

Leve à geladeira para gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10236-pudim-na-boca-do-fogao.html