PUDIM DE CREMOGEMA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de leite de vaca

1 xícara (chá) de cremogema

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 ovo

Calda:

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma com furo no meio com açúcar

No liquidificador coloque todos os ingredientes

Bata tudo e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar

Despeje o mingau em uma forma já caramelizada

Espere esfriar e leve à geladeira por 3 horas

Para desenformar melhor, pode levar a forma ao fogo para derreter um pouco a cauda (se for forma de alumínio ou inox)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12224-pudim-de-cremogema.html