

PUDIM DE BANHO MARIA

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

1 caixa de leite condensado

600 ml de leite

1 pacote de côco ralado (opcional)

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o leite condensado e o côco ralado por no mínimo 5 minutos.

Na forma de pudim, faça a calda, derretendo as 2 xícaras de açúcar em fogo médio, até que fique líquida.

Coloque na forma com a calda, toda a mistura do liquidificador.

Coloque esta forma do pudim, dentro de outra maior com água para que cozinhe em banho Maria. É ideal que tenha pelo menos uns 3 dedos de água para ferver e cozinhar.

Coloque as formas no forno à 250°C por 45 minutos. Ligue somente a parte de baixo do forno, com o dourador desligado, ligando o dourador somente no final, quando faltar uns 5 minutos para terminar.

Para ver se está pronto, fure com um palito e veja se a massa está cozida, sem sujar o palito.

Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13109-pudim-de-banho-maria.html>