PUDIM DE LEITE COM BOLACHAS MAISENA

INGREDIENTES

CARAMELO

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água quente

PUDIM

3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

500 ml de leite

200 g de creme de leite

20 bolachas maisena

MODO DE PREPARO

CALDA

Coloque o açúcar para caramelizar em uma panela. Quando caramelizar coloque a água quente e espere reduzir um pouco.

Em seguida, coloque na forma de anel (22 cm diâmetro) e espalhe bem pela borda.

MASSA DO PUDIM

No liquidificador, coloque todos os demais ingredientes: ovos, leite, creme de leite, açúcar e as bolachas (fui colocando elas aos poucos).

Bata bem, por cerca de 3 a 4 minutos. Não se assuste pois a massa fica bem líquida.

Transfira a massa para forma de anel e cubra com papel alumínio.

NO FORNO

Leve ao forno, já pré-aquecido com o banho-maria e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos

Ao final desse tempo, deixe esfriar e leve seu pudim pra geladeira.

Aqui em casa, abrimos o pudim no dia seguinte e transferimos para uma travessa de vidro com tampa.

Ele fica bem firme, saboroso e não muito doce. Foi o que mais me agradou, pois tenho diabetes.

Quem quiser e gostar dele mais doce, ao invés de 1/2 xícara de açúcar pode colocar uma xícara inteira ou mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13445-pudim-de-leite-com-bolachas-maisena.html