

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM LARANJA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

2 e 1/2 latas de suco de laranja (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 lata de leite condensado

4 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CARAMELO

Em uma panela, coloque o açúcar, 1/2 lata de suco de laranja e leve ao fogo médio. Deixe ferver até que fique com cor de caramelo e retire do fogo

Espalhe em uma fôrma grande de buraco no meio e reserve.

PUDIM

No liquidificador, bata o leite condensado, o suco de laranja restante, os ovos e a maisena até ficar homogêneo.

Despeje na fôrma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até firmar.

Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas

Retire, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13567-pudim-de-leite-condensado-com-laranja.html>