PUDIM DE CANECA SEM LEITE CONDENSADO (DE LEITE E DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

Ingredientes (do de leite)

125 ml de leite integral grosso fervido (o ideal é ser feito com 3 colheres de sobremesa bem cheias de leite em pó e 120 ML de água quente)

5 colheres (sobremesa) de açúcar

2 ovos

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher (café) de essência de baunilha (opcional)

Calda

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de água

Ingredientes (do de chocolate):

125 ml de leite integral grosso fervido (o ideal é ser feito com 3 colheres de sobremesa bem cheias de leite em pó e 120 ML de água quente)

2 colheres (sobremesa) de açúcar

3 colheres (sobremesa) de achocolatado

2 ovos

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher (café) de essência de baunilha (opcional)

Calda

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Modo de preparo (do de leite)

Primeiro, pegue a peneira, a tigela separada para fazer a massa, e os ovos. Quebre-os na peneira e os bata levemente com o garfo, e os deixe escorrendo enquanto isso.

(Isso serve pra tirar a pele que fica envolta das gemas, pra tirar o cheiro e gosto de ovo)

Enquanto isso, ferva a água ou o leite. Caso seja a água, um truque para o leite em pó não ficar empelotado após prepará-lo:

Coloque o leite em pó num copo, e, coloque uma colher de água apenas. Pegue uma colherzinha ou mini espátula e misture bem, vai formar um creme. Após o creme ser formado, despeje o resto da água e misture bem. Assim, o

leite não fica todo empelotado.

Preparado o leite, pegue a caneca ou tigela aonde fará o pudim. Coloque os ingredientes da calda, misture bem até formar uma pastinha e leve ao microondas por quase um minuto. Quando tirar, terá virado caramelo (uma calda dourada, cuidado pra não queimar)

Agora que os ovos já escorreram, você verá que ficou um pouco deles na peneira. Não coloque essa parte na vasilha, jogue fora, é aí onde fica o maldito cheirinho de ovo (que pode estragar tudo)

Coloque a pitada de bicarbonato e misture bem. Então, o açúcar, o leite e a baunilha (é opcional, caso não tenha, tudo bem, eu mesma não tinha quando fiz o pudim hoje) e misture bem.

Após misturar bem, despeje a massa na caneca com a cobertura, coloque o prato no microondas, a caneca por cima e ponha para cozinhar na potência máxima por 3 minutos.

Enquanto isso, corte um bom pedaço de papel filme, e fique de olho no pudim no microondas. Quando ver que ele começou a borbulhar/crescer, deixe por mais alguns segundos até ver que parou de crescer (não é para a massa escorrer muito, comigo nem escorre na maioria das vezes, caso escorra, você fez a massa muito líquida. Por isso precisa do leite grosso), e tire do microondas.

Rápido, tape a caneca com a tampa e, por cima, um plástico filme para firmar ela. Pode se tapar apenas com o plástico filme, mas lacre bem o pudim. Após por o plástico filme, envolta a caneca em uma pano de prato e deixe terminar de cozinhar por 15 minutinhos.

Após isso, pode desenformar em um prato, deixar esfriar por uns dois minutinhos e comer! Ou, como eu faço, põe na geladeira e comer geladinho, porquê pudim bom é pudim gelado

Caso a receita de errado (como andou dando errado comigo), é porquê:

Você está pondo muito leite líquido

Você está pondo pouco açúcar

Ou o leite não está grosso o suficiente.

Não é pro leite virar uma papa na hora que você dizer ele, mas, não é pra estar aguado.

Modo de preparo (do de chocolate):

Basicamente, igual ao de cima, tirando essas pequenas diferenças:

Na hora de preparar o leite, coloque o achocolatado junto com ele e faça aquele truque que ensinei para não ficar empelotado.

A calda, você vai ter que ver ela engrossar, já que ela não muda de cor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13613-pudim-de-caneca-sem-leite-condensado-de-leite-e-de-chocolate.html