PUDIM DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1 lata de leite condensado

4 ovos

2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo alto

Retire do fogo e espalhe por uma forma de buraco no meio de 20 cm de diâmetro, com tampa

No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, o leite e o amido de milho até ficar homogêneo

Despeje na forma caramelada, tampe e coloque na panela de pressão

Acrescente água até a metade da forma, tampe a panela e leve ao fogo alto até ferver

Cozinhe por 40 minutos após iniciada a pressão

Retire do fogo e espere a pressão sair naturalmente antes de abrir

Retire a forma de dentro da panela com cuidado para não se queimar, leve à geladeira por 4 horas, desenforme e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1389-pudim-de-panela-de-pressao.html