

PUDIM NA PANELA DE PRESSÃO!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral (mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 xícara de açúcar cristal para caramelizar

MODO DE PREPARO

Na forma para pudim, coloque o açúcar e deixe derreter e escurecer, até virar caramelo; mexendo sempre; reserve.

Coloque o leite condensado, o leite integral, os ovos e a baunilha no liquidificador por 2 minutos.

Em uma panela de pressão que caiba a forma dentro, coloque 2 copos e meio de água e acomode a forma caramelizada dentro da panela com água.

Despeje o líquido batido devagar na forma.

Tampe a panela, aguarde pegar pressão e deixe cozinhar por 7 minutos, começando a contar depois que a panela pegar pressão.

Depois dos 7 minutos, deixe a pressão sair sozinha.

Retire a forma da panela com cuidado, deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14221-pudim-na-panela-de-pressao-2.html>