

PUDIM DE LEITE (SUPERFÁCIL)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

4 ovos

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

Coloque açúcar na forma redonda e leve ao fogo até derreter (o açúcar deve ficar em ponto de caramelo).

Depois da calda fria, bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

Despeje na forma.

Coloque a forma em um tabuleiro quadrado para que o pudim fique em banho-maria.

Adicione o pudim no forno.

Depois de 1 hora, verifique se o pudim está bem moreninho, se estiver, desligue o forno e tire o pudim.

Quando o pudim estiver frio, leve para geladeira por 1 hora,

Depois desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14340-pudim-de-leite-superfacil.html>