PUDIM DE CARAMELO

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de açúcar

1 1/2 xícara (chá) de água quente

1 lata de leite condensado

3 ovos

1 colher (chá) de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve 1 xícara do açúcar ao fogo médio, mexendo até virar caramelo.

Espalhe esse caramelo em uma forma de buraco no meio e reserve.

Em outra panela, leve ao fogo médio o restante do açúcar, mexendo por 5 minutos ou até virar caramelo.

Acrescente a água e deixe ferver até dissolver completamente o caramelo.

Bata no liquidificador com os demais ingredientes e despeje na forma caramelizada.

Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, e ele sair limpo.

Retire do forno, deixe amornar e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14616-pudim-de-caramelo.html