PUDIM LEITE CONDENSADO COZIDO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 ovos grandes

2 medidas de leite (mesma medida do leite condensado)

5 gotas de essência de baunilha

1 xícara de açúcar

1/2 copo (americano) de água morna

MODO DE PREPARO

Cozinhe uma lata de leite condensado na panela de pressão por 30 minutos.

Coloque o açúcar em uma panela.

Adicione água morna e mexa até dissolver.

Bata no liquidificador os ovos, a essência de baunilha, o leite, o leite condensado cozido e a outra lata de leite condensado.

Coloque os ingredientes em uma forma, tampe com papel alumínio e leve a banho maria por aproximadamente 40 minutos.

Depois de cozido, leve a geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15124-pudim-leite-condensado-cozido.html