

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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