

PUDIM DE LEITE EM PÓ DA THAMMY MANTOVANI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 caixas de leite condensado

5 ovos

2 medidas de leite da mesma caixa do leite condensado

5 colheres de sopa de leite em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela derreta o açúcar.

Quando estiver completamente derretido adicione a água morna (vai formar umas pelotas de caramelo, mas logo irá derreter formando uma calda homogênea e aerada).

Coloque a massa por cima da calda de caramelo e leve em banho maria de 90 minutos à 120 minutos (de acordo com o forno) a 220º C .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15214-pudim-de-leite-em-po-da-thammy-mantovani.html>