PUDIM SEDOSO

INGREDIENTES

PUDIM

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar a lata de leite condensado como medida)

1 caixinha de creme de leite

CALDA

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de groselha

1/4 xícara de água fria

MODO DE PREPARO

CALDA

Leve o açúcar ao fogo, deixe derreter até ficar bem moreno, adicione a groselha, deixe ferver até espumar, acrescente a água e deixe engrossar até ponto de calda, não muito grosso.

Despeje numa forma de pudim, espere esfriar um pouco, caramelize as laterais da forma.

PUDIM

Leve ao liquidificador, os ovos e bata antes de colocar os demais ingredientes.

Adicione os demais ingredientes, liquefazendo-os, por alguns minutos.

Despeje na forma caramelizada e leve para cozinhar, no fogo alto, por mais ou menos 30 minutos.

Espere esfriar e desenforme, raspe a calda, do fundo da forma e jogue sobre o pudim.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15404-pudim-sedoso.html