

PUDIM BRÛLÉE

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

100 ml de leite

100 g de leite condensado

1/4 de fava de baunilha ou extrato

MODO DE PREPARO

Misture com o batedor de arame os ovos e a baunilha.

Em seguida ferva o leite e o leite condensado.

Despeje uma concha na mistura de gemas para temperar.

Após isso distribua a mistura em 2 xícaras de 200 ml.

Leve para assar em banho-maria por 45 minutos ou até que chegue no ponto de um pudim não muito mole.

Deixe esfriar e leve para gelar por, no mínimo, 1 hora.

Retire da geladeira e espalhe uma fina camada de açúcar cristal por cima.

Queime com um maçarico e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15448-pudim-brulee.html>