

PUDIM DE MICRO-ONDAS COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- leite na mesma medida da caixinha
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- calda
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

- Pegue todos os ingredientes e bata no liquidificador por cerca de 3 minutos.
- Coloque a mistura batida na forma de plástico.
- Leve ao micro-ondas por cerca de 9 a 10 minutos, dependendo da potência do micro-ondas.
- Pegue uma faca de mesa e espete o pudim, se sair limpo, tá pronto.
- Deixe descansar um pouco e depois leve pra geladeira por cerca de 2 horas.
- Enquanto o pudim descansa, prepare a calda.
- Leve o açúcar numa panela e mexa até derreter. Depois adicione água aos poucos.
- Desinforme o pudim e jogue a calda por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15974-pudim-de-micro-ondas-com-creme-de-leite.html>