

# PUDIM ROSÊ DE LEITE CONDENSADO

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 1 leite condensado de 395 g

1 medida de leite

4 ovos

1/2 lata de groselha (utilize a lata de leite condensado como medida)

### CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de groselha

1/4 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Misture a groselha com o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar bem (que é quando espuma).

Em seguida, acrescente a água e deixe engrossar bem.

Despeje em uma forma para pudim, espere esfriar, caramelize os lados da forma e reserve.

### PUDIM:

Pudim: Quebre os ovos e bata bem no liquidificador.

Em seguida, acrescente o leite condensado e 1/2 medida do leite, acrescente a 1/2 medida da groselha no leite que ficou, dissolva e acrescente ao liquidificador, batendo mais um pouco.

Despeje esta mistura na forma e leve ao fogo alto por aproximadamente 30 minutos.

O pudim estará cozido quando você enfiar um palito ou faquinha e eles saírem secos.

Desenforme, e se a calda estiver dura (ponto de bala) no fundo da forma, leve a forma com um pouquinho de água ao fogo, derreta ela, e acrescente ao pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15998-pudim-rose-de-leite-condensado.html>