

PUDIM DE LIMÃO COM CALDA DE CACHAÇA

INGREDIENTES

1 leite condensado
2 xícara de leite
4 ovos
Suco de 1 limão
Raspas de 1 limão
1 colher de maisena
1 colher de cachaça
1 xícara de açúcar
1 xícara de água

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, metade do suco de limão, ovos, e as raspas do limão. Em seguida, coloque em uma forma untada e leve ao forno por 50 minutos.

Após esse tempo, espere esfriar desinforme, finalizando com a calda por cima.

CALDA:

Calda: Misture o açúcar com a maisena, a calda de limão e a xícara de água, e levar ao fogo até caramelizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16199-pudim-de-limao-com-calda-de-cachaca.html>