

PUDIM DE LEITE SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 lata ou caixa de leite condensado
- 1 lata ou caixa de creme de leite
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado ou creme de leite)
- 2 ovos inteiros
- 1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Para a calda, coloque o açúcar numa panela pequena no fogo, mexa até derreter e ficar bem douradinho e em seguida coloque na forma de pudim e deixe esfriar e reserve.

Bate o leite condensado, o creme de leite, o leite os ovos no liquidificador por 5 minutos, depois despeje na forma onde está a calda e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria, deixe assar por 45 minutos.

Deixe esfriar, leve à geladeira por 2 horas e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16484-pudim-de-leite-simples.html>