

SUPER PUDIM DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite integral (utilize a medida da latinha do leite condensado)
- 3 ovos médios
- 200 g de açúcar refinado
- 600 ml de água em temperatura de ebulição

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare a calda utilizando o açúcar, de preferencia, antes de colocá-lo na panela para derreter, passe-o por uma peneira, assim ele ficará mais puro e evitará algumas pelotas na calda. Quando o açúcar estiver totalmente derretido, com aquela bela cor caramelo, pegue meia xícara de chá da água em temperatura de ebulição e misture à calda, e continue mexendo até que derreta tudo por completo.

Após isto, unte com óleo uma forma com furo no centro e despeje a calda, reserve.

Ascenda seu forno em temperatura 180° C.

Depois disso, coloque no liquidificador os ovos, (aconselho que passe a gema por uma peneira, assim será descartada a fina película envolta da gema, que faz o pudim ficar com cheiro forte de ovo).

Em seguida, coloque os demais ingredientes (leite condensado, creme de leite e o leite integral) e bata na potência máxima do liquidificador por 5 minutos e reserve.

Após isto, pegue uma assadeira redonda maior do que àquela de furo no meio, e ponha o restante da água em temperatura de ebulição e reserve.

Pegue em seguida a assadeira com a calda e despeje o líquido do pudim que está no liquidificador e cubra com papel alumínio.

Coloque a assadeira com furo no meio dentro daquela que está com a água em temperatura de ebulição e coloque no forno.

Deixe o pudim assar por 1 hora e 30 minutos.

Após isso, retire do forno e leve à geladeira por 3 horas e 30 minutos.

Depois disto, é hora de desenformar o pudim: pegue a assadeira e ascenda seu fogão, é importante esquentar um pouquinho a parte de baixo da forma, assim faz a calda derreter e o pudim sairá perfeito.

Depois de desenformado, coloque na geladeira por mais 10 minutos para que a calda fica mais geladinha e é só servir!