

PUDIM DE 4 LEITES

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o leite, os ovos, o leite em pó, o creme de leite e a essência de baunilha e bata na velocidade media por cerca de 5 minutos.

Nesse meio tempo pegue uma forma de pudim média, coloque no fogo com o açúcar e faça o caramelo.

Assim que o caramelo derreter, coloque o creme pelo tempo coloque na forma e cubra com folha alumínio.

Pegue uma forma quadrada e coloque 4 xícaras de água e em seguida coloque a forma de pudim.

Ligue o forno na temperatura alta e espere 30 minutos, depois retire o alumínio e espere mais 5 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16870-pudim-de-4-leites.html>