

PUDIM DE LEITE CONDENSADO NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (reserve a lata para fazer a medida do leite)

1 e 1/2 lata de leite integral

3 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 colher de vinagre branco

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e o vinagre na forma e deixe derreter para caramelizar (utilize luvas e uma colher de madeira para espalhar o caramelo na forma após estar numa coloração marrom claro) e reserve.

Bata no liquidificador os demais ingredientes e coloque na forma já caramelizada.

Tampe a forma com papel-alumínio.

Coloque 1 xícara e 1/2 de água na panela de pressão elétrica e coloque a forma dentro da panela.

Tampe a panela e coloque para cozinhar por 15 minutos.

Deixe sair a pressão naturalmente.

Em seguida, retire a forma da panela e coloque na geladeira.

Deixe de um dia para o outro.

No dia seguinte, passe uma faquinha em volta do pudim para soltar mais facilmente.

Desenforme num prato ou refratário e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17056-pudim-de-leite-condensado-na-panela-de-pressao-eletrica.html>