

PUDIM DE LEITE (MUITO FURADO)

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite

5 ovos

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

Água

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 200° C.

Ferva a água.

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim por 5 minutos.

Enquanto o pudim bate, comece a calda em uma panela (não na forma).

Quando a calda estiver pronta, desligue o liquidificador, despeje o pudim na forma (sem o caramelo), e em seguida, despeje o caramelo quente sobre o pudim (a calda vai endurecer na hora, com cara de que não dará certo).

Em uma forma maior, coloque a forma do pudim de leite dentro, e acrescente na forma maior a água quente, para ficar em banho-maria.

Cubra o pudim com papel alumínio (com o lado brilhante para dentro).

Leve ao forno por 2 horas (por experiência, quanto mais tempo, mais furinhos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17492-pudim-de-leite-muito-furado.html>