PUDIM DE LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado sem lactose

a mesma medida (lata) de leite sem lactose

4 colheres (sopa) de açúcar para a calda

2 colheres de água para calda

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite condensado e o leite.

Coloque o açúcar e a água numa forma de pudim e leve ao fogo até que ferva e fique uma calda grossinha.

Espalhe essa calda na forma e despeje o conteúdo do liquidificador .

Tampe a forma com papel-alumínio e leve ao fogo em banho-maria, por aproximadamente 50 minutos.

Destampe e com ajuda de um palito observe se está cozido.

Deixe esfriar e leve à geladeira para gelar.

Quando estiver gelado, desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17560-pudim-de-leite-condensado-sem-lactose-do-lucio-cezar.html