

PUDIM DA KA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 caixinhas de leite condensado

2 medidas de leite (caixinha do leite condensado)

6 ovos

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e água em uma panela (não precisa derreter o açúcar), leve em fogo baixo e mexa de vez em quando até formar o caramelo.

Cuidado para não queimar a calda, depois de pronta, despeje em uma forma própria para pudim e reserve.

Bata no liquidificador ou batedeira os ovos por 5 minutos e depois acrescentar o leite condensado, o leite e bata por mais 5 minutos.

Despeje a mistura na forma, cubra a forma com papel alumínio e leve para assar em banho-maria a 220° C de 40 a 60 minutos (varia de forno para forno).

Depois de assado, espere esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17607-pudim-da-ka.html>