

PUDIM DE MICRO-ONDAS (FEITO NA CANECA)

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água
- 1 ovo
- 8 colheres (sopa) de leite condensado
- 8 colheres de leite

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Misture o açúcar e a água e leve para caramelizar no micro-ondas da seguinte forma:

30 segundos, retire do micro-ondas e misture.

Depois mais mais 30 segundos, até que a calda esteja escurinha e no ponto certo.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha adicione 1 ovo inteiro e peneirado, o leite condensado e o leite.

Misture bem os ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Caramelize a caneca dos lados e no fundo.

Coloque na mesma caneca a quantidade de massa, de forma que fique faltando 1 dedo para encher. Agora é só levar ao micro-ondas por 2 minutos.

Deixe esfriar e desinformar! Delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17802-pudim-de-micro-ondas-feito-na-caneca.html>