

PUDIM DE LEITE EM PÓ COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de leite em pó

1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

4 ovos

1 colher (café) de essência de baunilha

1 xícara de açúcar para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

Caramelize a forma e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Coloque a mistura na foma caramelizada.

Asse o pudim em banho-maria por 30 minutos a 230° C (o tempo pode variar de acordo com o tamanho da forma e o forno).

Quando o pudim estiver firme é porque já está assado.

Deixe esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 1 hora e 30 minutos antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19926-pudim-de-leite-em-po-com-leite-condensado.html>