

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 forma 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19926-pudim-de-leite-em-po-com-leite-condensado.html>