

PUDIM NA PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

INGREDIENTES

- 1 lata ou caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 medida da caixinha de creme de leite e leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos.

Enquanto isso, coloque 3 colheres (sopa) de açúcar em uma forma de pudim e derreta no fogo.

Quando estiver derretido o açúcar, retire do fogo e esfrie a forma passando água na parte externa até que o açúcar caramelizado endureça.

Despeje a mistura do liquidificador na forma de pudim.

Pegue a panela elétrica de arroz e coloque água até a primeira marca.

Ligue ela e encaixe a forma de pudim dentro da panela com água.

Tem que ser uma forma que caiba dentro.

Feche a tampa da panela elétrica e acione o botão da panela para modo de cozimento.

Após começar a ferver, deixe em torno de 20 minutos e está pronto.

Pode testar enfiando uma faca no pudim e ver, se não sujar a faca está pronto.

Depois de frio é só desenformar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20338-pudim-na-panela-eletrica-de-arroz.html>