

RECEITA PUDIM DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:4 xícaras de água

10 colheres de açúcar

3 ovos

16 colheres de leite em pó

CALDA:

Calda:2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

PUDIM:

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

CALDA CARAMELIZADA:

Calda caramelizada:Adicione na panela 2 xícaras de açúcar e derreta o açúcar até ficar caramelo.

Se quiser um pouco mais adicione um pouco de água.

Unte uma forma com a calda caramelo, jogue o massa de pudim na forma e asse em banho-maria a 220°C.

Se quiser cubra com papel-alumínio, espere uns 50 minutos, espete um palito e se sair limpo está pronto o seu pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21069-receita-pudim-de-leite-em-po.html>