

PUDIM DE LEITE EM PÓ LEVE E FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado light

3 ovos (somente as gemas)

1 copo de leite

12 colheres de leite em pó

1/2 copo de água

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Misture a maisena no meio copo de água e mexa bem.

Despeje no liquidificador com os demais ingredientes e bata tudo.

Leve uma forma com 1 xícara de açúcar ao fogo mexendo até derreter o caramelo (não precisa colocar água).

Despeje tudo na forma caramelizada e leve em banho-maria ao forno a 230° C em apenas 30 minutos o pudim está pronto.

Espere esfriar, desenforme e leve à geladeira.

Depois é só saborear é uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21229-pudim-de-leite-em-po-leve-e-facil.html>