PUDIM DE CANECA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de água

8 colheres (sopa) de leite

8 colheres (sopa) de leite condensado

1 ovo

MODO DE PREPARO

Em uma caneca, coloque o açúcar e a água e leve ao micro-ondas, mexendo de 30 em 30 segundos até virar um caramelo.

Em outra caneca (ou qualquer outro recipiente) quebre o ovo e bata um pouco com um garfo.

Na caneca do ovo, coloque o leite e o leite condensado e misture bem até ficar homogêneo.

Despeje a mistura da caneca no caramelo e leve ao micro-ondas por 1 minuto.

Se a massa ainda estiver líquida, leve novamente ao micro-ondas de 15 em 15 segundos até que a massa fique firme.

Espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22140-pudim-de-caneca-no-micro-ondas.html