

PUDIM MAIS FIRME (CREME)

INGREDIENTES

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo: 2 copos (americanos) de açúcar

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque o açúcar em uma panela, leve ao fogo e derreta.

Quando já estiver todo derretido, coloque a água e continue mexendo até dar o ponto.

Cubra com um papel-alumínio e leve para assar em banho-maria.

Coloque na assadeira com furo central a calda e depois a massa e leve ao forno alto (240° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23037-pudim-mais-firme-creme.html>