PUDIM NA PANELA DE PRESSÃO DA CAROL

INGREDIENTES

PUDIM

1 caixa de leite condensado (395 ml).

3 ovos.

395 ml (ou a medida da caixa do leite condensado) de sorvete sabor leite condensado.

CALDA

200 g de açúcar cristal ou refinado.

20 ml de água.

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes na batedeira ou liquidificador.

Faça a calda derretendo o açúcar diretamente numa forma que caiba em sua panela pressão.

Quando o açúcar estiver começando a ficar com cor de caramelo, coloque os 20 ml de água e mexa.

Desligue o fogo.

Coloque na panela pressão uma quantidade de água que marque o meio da forma que irá dentro da panela. Em seguida, ponha a forma já com a calda pronta dentro da panela de pressão e despeje a mistura que você bateu.

Ligue o fogo e deixe pegando pressão durante 10 minutos.

Após esse tempo, espere esfriar para retirar a forma da panela sem se queimar.

Ponha para gelar por 10 minutos e estará pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23350-pudim-na-panela-de-pressao-da-carol.html