

PUDIM DE LEITE AZEDO

INGREDIENTES

500 ml de leite azedo

300 g de açúcar

3 ovos

150 g de farinha de trigo

50 g de queijo parmesão ralado

150 g de açúcar para calda

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos ingredientes por 5 minutos, exceto os 150 gramas de açúcar.

Derreta o açúcar até que forme o caramelo, cuidado para não queimar o caramelo se não fica amargoso.

Despeje o caramelo em uma forma redonda média e depois a mistura que foi batida no liquidificador.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 45 minutos em banho maria, para saber se está pronto, espete um garfo no pudim se ele sair limpo está pronto.

Desenforme e leve à geladeira por 2 horas, fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24274-pudim-de-leite-azedo.html>