# PUDIM DE IOGURTE A LÁ FRANCIS

## INGREDIENTES

3 potes de iogurte natural de 170 g

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de vinagre branco

1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado e o iogurte no liquidificador e bata por três minutos

Em seguida coloque o açúcar, a água e o vinagre em uma forma de pudim e misture bem

Agora despeje a mistura que você bateu no liquidificador na forma de pudim e leve ao forno preaquecido a 180° C por 50 minuto

Depois de assado, deixe esfriar e leve à geladeira por duas horas ou até que fique bem gelado

Fica delicioso

Rende de 6 a 8 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2440-pudim-de-iogurte-a-la-francis.html