

PUDIM DE LEITE (SEM LEITE CONDENSADO)

INGREDIENTES

- 2 copos (americanos) de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura lisa e homogênea.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central já caramelizada.

Leve ao forno em banho-maria por 50 minutos ou até obter uma consistência de pudim.

Retire do forno, espere esfriar, desenforme e leve à geladeira por 2 horas.

Sirva e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24403-pudim-de-leite-sem-leite-condensado.html>