

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DE CANECA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água
- 1 ovo
- 8 colheres (sopa) de leite
- 8 colheres (sopa) de leite condensado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma caneca, misture o açúcar e a água e leve ao micro-ondas por 1 minuto (dependendo da potência do micro-ondas, tem que deixar mais tempo para ficar dourado o caramelo).

Se não conseguir em um minuto, deixe mais 15 segundos até ficar douradinho (só tome cuidado pra não queimar a calda, se não amarga o pudim) e reserve.

PUDIM:

Pudim: Em uma vasilha, junte o ovo, o leite condensado e o leite e misture bem.

Pegue a caneca com a calda pronta e adicione à mistura.

Leve ao microondas por 1 minuto.

Se o pudim ficar mole, deixe mais 30 segundos, até ficar firme (sempre cuidando pra não queimar). Quando estiver pronto, tampe a caneca com um pratinho por mais 3 minutos, pra garantir que ficará firme.

Após esperar os 3 minutos, é só colocar num pratinho.

Pode comer quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24882-pudim-de-leite-condensado-de-caneca.html>