

PUDIM CAÇA MARIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/3 da xícara (chá) de água
- 1 litro de leite (de preferência integral)
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de maisena (sendo 2 rasas e 2 cheias)
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Faça primeiramente a calda, coloque o açúcar no fogo e fique mexendo até que o mesmo derreta.

Quando ele já estiver todo derretido jogue a água e o deixe ferver por alguns minutos até que derreta tudo novamente.

Tire do fogo e a deixe esfriando.

Bata no liquidificador o litro de leite, as gemas e a essência de baunilha.

Coloque numa panela fria (sem estar no fogo) e acrescente o leite condensado com a maisena.

Coloque no fogo e fique mexendo até engrossar.

Depois disso espere alguns minutos para cozinhar totalmente (não deixe de mexer enquanto estiver no fogo, para que não ocorra "pelotes").

Despeje na forma de pudim com a calda que você já deixou pronta.

Espere alguns minutos até a forma esfriar e leve à geladeira ou ao freezer.

Seu pudim estará pronto quando o mesmo chegar a um ponto bom para ser desenformado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25473-pudim-caca-marido.html>