

PUDIM DE LEITE COM FURINHOS

INGREDIENTES

1 litro de leite morno

1 lata de leite condensado

6 ovos

essência de baunilha a gosto

5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata o leite morno e o leite condensado no liquidificador por 5 minutos.

Adicione os ovos e a essência de baunilha à massa e bata rapidamente.

Coloque o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até obter uma calda caramelizada.

Despeje a massa na forma e leve ao forno em banho-maria por 40 minutos.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformá-lo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25550-pudim-de-leite-com-furinhos.html>