

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>