

PUDIM-QUINDIM DO FERNANDINHO

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de água
- 12 gemas de ovo
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 200 ml de leite de coco
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar ao fogo até caramelizar.

Acrescente a água e deixe ferver até o ponto de calda.

Coloque a calda caramelizada em uma forma de pudim.

Acrescente os demais ingredientes no liquidificador e deixe bater por 5 minutos.

Coloque o líquido sobre a calda e leve ao forno em banho-maria.

O pudim-quindim estará pronto quando dourar a superfície.

Deixe esfriar e coloque em outro recipiente virando a forma, de modo que a calda escorra sobre o pudim-quindim.

Deixe gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25701-pudim-quindim-do-fernandinho.html>