

PUDIM DE PANELA

INGREDIENTES

1 leite condensado

3 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho (ou maisena)

leite (a mesma medida do leite condensado)

açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, os ovos, o amido de milho (ou maisena), e bata por 5 minutos.

Depois de batidos todos os ingredientes, reserve em uma tigela.

Em seguida, derreta o açúcar em uma panela.

Caramelize uma forma de pudim (ou seja, passe o açúcar derretido por toda a forma com furo no meio em que irá fazer o pudim) e coloque o pudim.

Leve a forma com o pudim ao fogo em banho-maria (ou seja, coloque a forma em uma tigela maior com água).

Não é necessário colocar o papel alumínio, só a tampa da panela.

Não coloque numa boca grande do fogão, pois pode derramar a água da panela; ponha na boca pequena e fogo baixo, até que o pudim esteja cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26385-pudim-de-panela.html>