PUDIM DE LEITE EM PÓ DA MIH

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:10 colheres de sopa cheias de leite em pó

1 lata de leite condensado

3 ovos

250 ml de água

250 ml de leite

1 colher de chá de amido de milho

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo:2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Derreta o açúcar em uma panela ou na própria forma de pudim, mexendo sempre, até formar um caramelo na cor de guaraná.

PUDIM:

Pudim:Bata os ovos, o leite líquido e a água, no liquidificador, por 3 minutos.

Adicione o leite em pó, o leite condensado e o amido de milho e bata por mais 3 minutos no liquidificador.

Despeje na forma caramelizada e leve ao fogo em banho-maria.

Tempo de cozimento, em média, 50 minutos, depende da panela e do fogão.

Para saber de está pronto, espete com uma faca, se sair limpa está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27316-pudim-de-leite-em-po-da-mih.html