

PUDIM DE LEITE CONDENSADO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de açúcar branco

2 colheres de água

PUDIM:

Pudim: 1 ovo

18 colheres (de sopa) de leite

18 colheres (de sopa) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em duas canecas, coloque 1 colher de açúcar e 1 de água em cada uma.

Leve ao micro-ondas por 30 segundos, retire aguardando alguns segundos, coloque novamente por mais 20 segundos.

Repita o processo, até o açúcar caramelizar, sempre diminuindo os segundos para não queimar.

Dependendo do micro-ondas, leva 2 minutos, reserve.

No liquidificador ou na mão, bata bem o ovo, leite e leite condensado.

Em seguida, coloque nas canecas, dividindo a porção.

Leve as canecas por 30 segundos, retire aguardando alguns segundos, coloque novamente por mais 20 segundos, e assim vá repetindo, até formar o pudim.

Dependendo do micro-ondas, esta parte leva 5 minutos.

Quando cozinhar o pudim, lembre que ele tem leite, e se ferver ele sobe em forma de espuma e transborda.

Por isso, é recomendável ter paciência, retirar várias vezes deixar a espuma baixar e colocar novamente.

Indico ficar olhando para dentro do micro-ondas, quando subir o leite, retira por 10 segundos e coloca de novo.

O pudim estará pronto, quando desgrudar das laterais do copo ao balançar.

Deixe esfriar no ambiente, depois coloque na geladeira e em seguida desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27333-pudim-de-leite-condensado-micro-ondas.html>