

PUDIM DE LEITE CONDENSADO, LEITE NINHO E QUEIJO RALADO (BEM FIRMINHO)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida da lata)
- 10 colheres (sopa) de leite ninho em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 ovos (tire a pele da gema para não dar cheiro de ovo ao pudim)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado para a calda

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do açúcar para a calda.

Derreta o açúcar dentro de uma assadeira redonda (com furo no meio e com aproximadamente 21 cm de diâmetro).

Coloque a mistura batida no liquidificador na assadeira, sobre o açúcar já derretido.

Cubra a assadeira do pudim com papel alumínio e ponha para assar em banho-maria, ou seja, dentro de uma outra assadeira com água, no forno a 200°C durante 1 hora e 10 minutos.

Depois, remova o papel alumínio e deixe no forno por mais 20 minutos.

Retire do forno, espere esfriar (para acelerar, pode por a assadeira com o pudim dentro da assadeira do banho-maria, porém, com água e gelo dentro dela).

Depois de já frio, leve à geladeira com o "banho-maria gelado" e espere entre 3 e 4 horas.

Para desenformar, leve a assadeira do pudim à boca do fogão para aquecer a calda e, com isso, soltá-lo.

Com uma faca e com muito cuidado, solte as laterais do pudim em contato com a assadeira.

Chacoalhe (delicadamente) no sentido horário e anti-horário a assadeira para verificar se o pudim está solto. Se não estiver, leve mais um pouco à chama (boca) do fogão até ficar solto.

Vire o pudim em um prato redondo para servir.

À calda que sobra na assadeira do pudim pode ser colocada mais 1/2 xícara de chá de água e levar à chama do fogão para render mais calda. Coloque-a sobre o pudim já desenformado.

Já pode ser servido e quanto mais gelado, melhor.

Fica um pudim com furinhos e firme, ao mesmo tempo, delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27490-pudim-de-leite-condensado-leite-ninho-e-queijo-ralado-bem-firmino.html>