

PUDIM DE LEITE EM PÓ COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de leite em pó (200 g)

6 ovos pequenos

600 ml de água

10 colheres de açúcar

1 embalagem de creme de ricota (180 g)

1 pitada de sal

CARAMELO:

Caramelo:8 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes, menos o creme de ricota, por 5 minutos no liquidificador.

Acrescente o creme de ricota e bata mais um pouco.

Reserve.

CARAMELO:

Caramelo:Coloque a açúcar na assadeira para pudim e deixe no fogo brando.

Mexa de vez em quando pra não queimar o açúcar.

Assim que tiver derretido todo açúcar, distribua o caramelo por toda assadeira.

Despeje o creme e leve ao forno preaquecido, em banho-maria por, aproximadamente, 45 minutos.

O tempo irá depender do forno.

Para saber se está pronto, enfie uma faca no pudim e se sair limpa, está pronto.

Mesmo que a faca não saia totalmente limpa, experimente o creme para ver se está cozido, pois o creme de ricota ajuda a firmar quando vai pra geladeira.

Bom apetite!