

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 o açúcar na assadeira para pudim e deixe no fogo brando.
Mexa de vez em quando para não queimar o açúcar.
Assim que tiver derretido todo o açúcar, distribua o caramelo por toda a 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 para a geladeira.
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27657-pudim-de-leite-em-po-com-creme-de-ricota.html>