

PUDIM DE LARANJA FÁCIL E DESCOMPLICADO

INGREDIENTES

1 copo de requeijão de suco concentrado de laranja ou 3 laranjas

1 lata de leite condensado

3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque numa assadeira redonda, água e deixe no forno a 200°C.

Na forma em que irá fazer o pudim, coloque o quanto baste de água e açúcar, faça um caramelo, reserve.

No liquidificador, bata os ovos (retire a pele para não ficar com gosto de ovo), o leite condensado e o suco ou laranja espremidas.

Bate bem, por 2 minutos.

Coloque na forma com caramelo e ponha no forno, dentro da assadeira com água fervida.

Estará bom, quando ficar firme.

O segredo é desenformar depois de horas, para não quebrar.

O preparo pode ser grande, mas na hora de fazer é bem rápido!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27812-pudim-de-laranja-facil-e-descomplicado.html>