

PUDIM DE LEITE LIGHT

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda: 8 colheres (sopa) de açúcar light (fit)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque a água, o leite em pó, os ovos, açúcar e a essência de baunilha.

Bata em velocidade máxima por, aproximadamente, 7 minutos.

Em uma assadeira com furo, coloque o açúcar, leve direto para o fogo médio.

Com o auxílio de uma colher, mexa o açúcar observando para que não queime o caramelo.

Quando estiver totalmente derretido, desligue o fogo e espalhe o caramelo por toda a parte interna da forma.

Acrescente a mistura.

Leve para assar em banho-maria no forno a, aproximadamente, 230°C por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Deixe esfriar e desenforme em um prato grande ou travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27964-pudim-de-leite-light.html>