

PUDIM AOS 4 LEITES

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Para a calda, em uma panela, dissolva o açúcar na água.

Leve ao fogo baixo por 20 minutos, sem mexer ou até obter um caramelo dourado.

Espalhe em uma forma de buraco no meio de 22 cm.

Bata no liquidificador todos os outros ingredientes.

Despeje na forma caramelizada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até firmar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28293-pudim-aos-4-leites.html>