

PUDIM DE LEITE EM PÓ NA PANELA

INGREDIENTES

CALDA CARAMELADA:

Calda caramelada: 4 colheres de açúcar

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite em pó, o açúcar e a água por 4 minutos até que espume.

Leve tudo para a forma, já com a calda caramelada fria.

Coloque em uma panela grande ou pequena (dependendo da forma), deixe por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28992-pudim-de-leite-em-po-na-panela.html>