PUDIM DE UÍSQUE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 xícaras de café de uísque

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar em uma panela, até ficar em ponto de caramelo.

Adicione uma xícara de uísque e deixe levantar fervura, até obter uma calda.

Pode-se flambar, se desejar.

Utilize essa calda para untar toda a forma do pudim.

Reserve.

Em uma tigela, misture a outra xícara de uísque com o leite e leve ao micro-ondas por cerca de 40 segundos (ou até iniciar a fervura).

Esse passo, é para evaporar um pouco do álcool do uísque e evitar que interfira na receita.

Deixe descansar por 10 minutos.

Bata no liquidificador, o leite condensado, os ovos e a mistura de leite com uísque, por 3 minutos.

Despeje na forma com o caramelo e asse em banho-maria, em forno preaquecido a 180°C, por 45 minutos, ou até que se enfie uma faca e saia limpa.

Espere esfriar, desenforme e deixe na geladeira por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29223-pudim-de-uisque.html