

PUDIM DE LEITE NA CANECA

INGREDIENTES

8 colheres (sobremesa) de leite condensado

8 colheres (sobremesa) de leite líquido

1 colher (sobremesa) de água

1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque 1 colher de água e 1 colher de açúcar em uma caneca, misture e leve ao micro-ondas por 30 segundos.

Se a calda não virar caramelo, vá acrescentando de 15 em 15 segundos, até a calda virar caramelo.

Em outro copo, bata o ovo com o auxílio de uma colher, até o ovo ficar todo amarelo.

No mesmo copo, coloque o leite condensado e o leite líquido, misture.

Despeje massa no caramelo, depois leve ao micro-ondas por 1 minuto.

Caso a massa não vire pudim, acrescente de 30 em 30 segundos.

Espere a massa esfriar por 15 minutos para poder desenformar o pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29600-pudim-de-leite-na-caneca.html>