PUDIM FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (medir com a lata do leite condensado)

4 ovos pequenos

2 a 4 pães pequenos

coco ralado

uva passa ou frutas cristalizadas (a gosto)

400 g de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque o açúcar em uma panela, leve ao fogo baixo e vai mexendo com uma colher até derretê-lo.

Adicione água aos poucos, até a calda criar consistência parecida com a de mel.

Despeje a calda na forma e vai virando-a para preencher as bordas da forma com a calda.

PUDIM:

Pudim:Coloque no liquidificador, os ovos, os pães, o leite condensado e duas latas do leite (meça com a lata de leite condensado).

Bata tudo, por uns 3 ou 5 minutos.

Se a mistura ficar muito rala, adicione mais pão até ficar com textura de creme.

Quando mais pães colocar mais firme vai ficar o pudim.

Despeje a mistura na forma untada com a calda.

Se preferir, pode acrescentar uva passa ou frutas cristalizadas.

Tampe a forma com papel alumínio e coloque em uma panela grande com água, de modo que a água fique até a metade da forma.

Tampe a panela, leve ao fogo alto até começar a ferver.

Depois disso, baixe o fogo.

Levará, mais ou menos, 50 minutos para ficar pronto.

Depois desse tempo, tire a forma da panela e deixe esfriar um pouco.

Desenforme sobre um prato ou travessa.

Salpique o coco ralado por cima e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29714-pudim-facil-e-rapido.html