

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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