

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 vá 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 vá 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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