

PUDIM DOS DEUSES

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 2 xícaras de açúcar

água para dissolver

MODO DE PREPARO

Comece fazendo a calda, adicione as 2 xícaras de açúcar na própria forma de pudim, leve em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar, assim q estiver um caramelo, desligue o fogo e espalhe por toda forma, e reserve.

Dissolva a maisena no leite para melhor absorção.

Despeje no liquidificador, junte os outros ingredientes e bata por 3 minutos.

Faça o caramelo, despeje na forma de pudim.

Despeje a mistura do pudim batido na forma caramelizada.

Numa panela funda com a metade de água, coloque a forma dentro, cubra a forma com papel alumínio.

Coloque em fogo baixo no fogão, cozinhe em banho maria por 30 minutos, sempre observando a água para não secar.

Observe a consistência para retirar o papel alumínio, se ainda não estiver bom, deixe mais 10 minutos. Desligue e espere esfriar.

Leve à geladeira, por aproximadamente 5 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30200-pudim-dos-deuses.html>