PUDIM DE MILHO RÁPIDO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:2 latas de milho verde sem água

6 xícaras (chá) de leite

1 xícara de açúcar

5 colheres (sopa) de maizena

CALDA:

Calda:3 colheres de açúcar

1 dedo de água fria

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare a calda colocando em uma forma de furo no meio as 3 colheres de açúcar, no fogo brando.

Quando o açúcar estiver bem derretido (cuidado para não queimar), você coloca a água fria, somente um dedo de água e deixe ferver até que a água e o açúcar virem uma calda.

Desligue o fogo e espalhe em todos os cantos da forma, inclusive no meio, reserve.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do pudim por, pelo menos 2 minutos, até que estejam batidos por completo.

Peneire a mistura diretamente em uma panela e leve ao fogo alto até que a mistura engrosse, mexendo sem parar.

Quando já estiver grossa como um creme despeje na forma com furo no meio que já estava caramelada.

Coloque na geladeira por mais ou menos 3 horas.

Depois de gelado desenforme.

É importante lembrar que não vai leite condensado e não precisa cozinhar em banho-maria ou assar no forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31723-pudim-de-milho-rapido.html