

PUDIM DE TRIGO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 copos americanos de farinha de trigo

1 e 1/2 copo americano de açúcar

1 ovo

2 copos americano de leite

CALDA CARAMELIZADA:

Calda caramelizada: 1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água fervente

MODO DE PREPARO

CALDA CARAMELIZADA:

Calda caramelizada: Coloque o açúcar em uma panela funda. Leve ao fogo, mexa até derreter totalmente o açúcar. Depois com cuidado acrescente a água fervida e deixa derreter novamente.

PUDIM:

Pudim: Bater no Liquidificador o ovo inteiro.

Logo em seguida acrescente o leite e o açúcar, bater até misturar os ingredientes. Acrescente a farinha de trigo, bata mais um pouco até que todos os ingredientes estejam completamente misturados.

Após ter esfriado o caramelo na forma, despeje com cuidado a mistura de pudim em cima, levando para assar em banho maria, por cerca de 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31859-pudim-de-trigo.html>