

PUDIM PERFEITO SEM FURINHOS

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado
450 ml de leite integral
1 colher de café de essência de baunilha (opcional) (eu não usei)
1 fava de baunilha (só as sementinhas)
2 ovos
4 gemas

CALDA DE CARAMELO:

Calda de Caramelo: 150 g de açúcar
Água suficiente para molhá-lo (eu utilizei 1/4 de xícara)

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Em uma tigela, misture manualmente o leite condensado com o leite integral e a baunilha. Em outro recipiente, bata os ovos e as gemas com um fouet (batedor de claras), até a mistura ficar homogênea. Adicione à mistura anterior. Coe e reserve.

CALDA DE CARAMELO:

Calda de Caramelo: Ponha o açúcar em uma panela e adicione água suficiente para molhá-lo. Mexa antes de ligar o fogo, para uniformizar a mistura, e limpe as paredes da forma com um pincel molhado para evitar a formação de cristais. Cozinhe, sem mexer, até se transformar em caramelo.

Deixe chegar na cor de guaraná forte.

PUDIM:

Pudim: Preaqueça o forno a 150°C.

Adicione a base do pudim à forma com caramelo. Cubra com papel alumínio para evitar que a superfície do doce fique queimada e cozinhe em banho-maria no forno por 1 hora a 1 e 30 minutos ou até que o centro do pudim esteja firme (o meu demorou 2 horas).

Espere esfriar e desenforme.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31987-pudim-perfeito-sem-furinhos.html>